

IT

SCHEDA TECNICA

PANNA COTTA MIX

DESCRIZIONE: semilavorato in polvere per la produzione di panna cotta

INGREDIENTI: zucchero, amido di mais, fibre vegetali, gelificante: carragenina; aromi

MODO D'USO: indicazioni per la realizzazione di 6 panne cotte da 80g

1. Riscalda panna e latte: in un pentolino, versa 250 ml di panna e 250 ml di latte (oppure direttamente 500 ml di latte). Scalda a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto, fino a raggiungere il bollore.
2. Aggiungi il mix in polvere: abbassa leggermente la fiamma e incorpora gradualmente 60 g del mix in polvere, mescolando bene con una frusta o un cucchiaino per evitare grumi e ottenere un composto liscio e omogeneo.
3. Porta nuovamente a bollore: alza leggermente la fiamma e lascia sobbollire per circa 2 minuti, continuando a mescolare delicatamente.
4. Versa negli stampi: toglì dal fuoco e distribuisce subito il composto negli stampi scelti, cercando di riempirli uniformemente.
5. Raffreddamento in frigorifero: lascia raffreddare a temperatura ambiente per qualche minuto, poi trasferisci gli stampi in frigorifero per almeno 6 ore, in modo che la panna cotta si rassodi perfettamente.
6. Sforma e decora*: dopo il raffreddamento, sforma delicatamente la panna cotta e completala con il topping che preferisci – frutta, cioccolato, granella, biscotti sbriciolati o qualsiasi altra decorazione tu desideri.

* conserva in frigorifero per massimo 2 giorni

SCADENZA: se conservato in luogo asciutto (max 25°C) mantiene la sua stabilità fino a 18 mesi dalla data di produzione. Dopo ogni utilizzo richiudere la confezione e mantenere in ambiente pulito e fresco. Manipolare solo con strumenti perfettamente puliti ed asciutti. Prima di ogni utilizzo verificare comunque lo stato di conservazione del prodotto. La scadenza è presente sull'etichetta della confezione.

SICUREZZA ALIMENTARE:

NON-OGM: il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche. Prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo.

CONTAMINANTI: conforme al Reg.CE 396/05 e Reg.CE 2023/915 per quanto riguarda la presenza di residui di pesticidi, metalli pesanti (Pb, Cd) e micotossine.

ALLERGENI: vedere ultima pagina

SENZA GLUTINE: In accordo con il Regolamento CE 828/2014 può essere etichettato come "Gluten free" in quanto il prodotto può contenere contaminazioni accidentali di glutine fino ad un massimo di 20 mg/kg.

ORIGINE DEL PRODOTTO: ITALIA

CONFEZIONAMENTO: ITALIA

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - PARAMETRI CHIMO FISICI - PARAMETRI MICROBIOLOGICI - METALLI PESANTI: vedere ultima pagina

INFO: Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono esclusivamente carattere informativo e sollevano la Gioia Group s.r.l. da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo improprio del prodotto in oggetto.

ETICHETTATURA AMBIENTALE:

sacchetto: LDPE90

etichetta: PAP22

Raccolta differenziata: PLASTICA



Verificare le disposizioni del proprio comune

Si dichiara che i materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono in accordo con i regolamenti dell'Unione Europea, e idonei al contatto diretto con gli alimenti. Disponibile su richiesta la dichiarazione di conformità originale.

EN

TECHNICAL DATA SHEET

PANNA COTTA MIX

DESCRIPTION: powdered semi-finished product for the production of panna cotta.

INGREDIENTS: sugar, corn starch, vegetable fibres, gelling agent: carrageenan; flavourings

DIRECTIONS FOR USE: Instructions for the preparation of 6 panna cotta portions of 80 g each

1. Heat cream and milk: pour 250 ml of cream and 250 ml of milk into a saucepan (or directly 500 ml of milk). Heat over medium flame, stirring occasionally, until boiling.
2. Add the powder mix: lower the heat slightly and gradually add 60 g of the powder mix, stirring well with a whisk or spoon to prevent lumps and obtain a smooth, homogeneous mixture.
3. Bring back to the boil: slightly increase the heat and simmer for about 2 minutes, stirring gently.
4. Pour into moulds: remove from heat and immediately distribute the mixture evenly into the chosen moulds.
5. Refrigerate: leave to cool at room temperature for a few minutes, then place the moulds in the refrigerator for at least 6 hours so that the panna cotta sets properly.
6. Unmould and decorate*: after cooling, carefully unmould the panna cotta and finish with your preferred topping – fruit, chocolate, chopped nuts, crumbled biscuits or any other decoration you like.

* Store refrigerated for a maximum of 2 days.

EXPIRY DATE: if stored in a dry place (max 25°C), the product maintains its stability for up to 18 months from the production date. After each use, close the package and keep in a clean and fresh place. Handle only with perfectly clean and dry tools. Before each use, however, check the state of conservation of the product. The expiration date is present on the package label.

FOOD SAFETY:

NON-GMOs: this product does not contain, is not made or is not obtained from genetically modified organisms, in accordance with the provisions of EC Regulation 1829/2003 and EC Regulation 1830/2003 and subsequent amendments. Non-hazardous product under normal conditions of use.

CONTAMINANTS: Complies with EC Regulation 396/2005 and EC Regulation 2023/915 regarding pesticide residues, heavy metals (Pb, Cd), and mycotoxins.

ALLERGENS: see last page

GLUTEN FREE: In accordance with EC Regulation 828/2014 it can be labeled as "Gluten free" as the product may contain accidental contamination of gluten up to a maximum of 20 mg / kg.

PRODUCT ORIGIN: ITALY

PACKED IN: ITALY

NUTRITIONAL INFORMATION - CHYME PHYSICAL PARAMETERS - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - HEAVY METALS: see last page

INFO: The indications in this sheet, while being accurate and drafted to the best of our current knowledge, are for information purposes only and relieve Gioia Group s.r.l. from any responsibility for the improper use of the product in question.

ENVIRONMENTAL LABELLING:

bag: LDPE90

label: PAP22

Recycling: PLASTIC



Check the provisions of your municipality

It is declared that the materials used for the packaging of the product are in accordance with the regulations of the European Union, and suitable for direct contact with food. The original declaration of conformity is available on request.

DE

TECHNISCHES DATENBLATT

PANNA COTTA MIX

BESCHREIBUNG: Pulverhalbfabrikat zur Herstellung von Panna Cotta

ZUTATEN: Zucker, Maisstärke, pflanzliche Ballaststoffe, Geliermittel: Carrageen; Aromen

ANWENDUNG: Anweisungen zur Herstellung von 6 Panna-Cotta-Portionen zu je 80 g

1. Sahne und Milch erhitzen: 250 ml Sahne und 250 ml Milch in einen Topf geben (oder direkt 500 ml Milch). Bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren bis zum Kochen erhitzen.
2. Die Pulvermischung hinzufügen: Die Hitze leicht reduzieren und nach und nach 60 g der Pulvermischung einrühren. Dabei mit einem Schneebesen oder Löffel gut verrühren, um Klümpchen zu vermeiden und eine glatte, homogene Masse zu erhalten.
3. Erneut aufkochen: die Hitze leicht erhöhen und etwa 2 Minuten unter sanftem Rühren köcheln lassen.
4. In Formen füllen: vom Herd nehmen und die Mischung sofort gleichmäßig in die gewählten Formen verteilen.
5. Im Kühlschrank kühlen: einige Minuten bei Raumtemperatur abkühlen lassen und anschließend die Formen für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Panna Cotta richtig fest wird.
6. Stürzen und dekorieren*: nach dem Abkühlen die Panna Cotta vorsichtig aus der Form lösen und nach Wunsch mit Früchten, Schokolade, Streuseln, zerbröselten Keksen oder anderen Dekorationen garnieren.

* Maximal 2 Tage gekühlt aufbewahren.

VERFALLSDATUM: Bei trockener Lagerung (max. 25°C) bleibt das Produkt bis zu 18 Monate ab Produktionsdatum stabil. Verschließen Sie die Verpackung nach jedem Gebrauch und bewahren Sie sie an einem sauberen und frischen Ort auf. Nur mit perfekt sauberen und trockenen Werkzeugen anfassen. Überprüfen Sie jedoch vor jedem Gebrauch den Erhaltungszustand des Produkts. Das Verfallsdatum befindet sich auf dem Verpackungsetikett.

ERNÄHRUNGSSICHERUNG:

GENTECHNIKFREI: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen, besteht nicht aus ihnen und wird nicht aus genetisch veränderten Organismen gewonnen, gemäß den Bestimmungen der EG-Verordnung 1829/2003 und der EG-Verordnung 1830/2003 und nachfolgende Änderungen. Ungefährliches Produkt unter normalen Einsatzbedingungen.

KONTAMINANTEN: Entspricht den EU-Verordnungen 396/2005 und 2023/915 in Bezug auf Rückstände von Pestiziden, Schwermetallen (Pb, Cd) und Mykotoxinen.

ALLERGENE: siehe letzte Seite

GLUTENFREI: Gemäß der EG-Verordnung 828/2014 kann es als "glutenfrei" gekennzeichnet werden, da das Produkt eine versehentliche Kontamination von Gluten bis zu einem Maximum von 20 mg / kg enthalten kann.

HERKUNFT DES PRODUKTS: ITALIEN

VERPACKT IN: ITALIEN

NÄHRWERTANGABEN - PHYSIKALISCHE PARAMETER DES BREIBREIS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER - SCHWERMETALLE: siehe letzte Seite

INFO: Die Angaben in diesem Blatt sind zwar korrekt und nach bestem Wissen und Gewissen verfasst, dienen jedoch nur zu Informationszwecken und entbinden Gioia Group s.r.l. von jeglicher Verantwortung für die unsachgemäße Verwendung des betreffenden Produkts.

UMWELTKENNZEICHNUNG:

Tasche: LDPE90

Etikett: PAP22

Recycling: KUNSTSTOFF



Informieren Sie sich über die Bestimmungen Ihrer Gemeinde

Es wird erklärt, dass die für die Verpackung des Produkts verwendeten Materialien den Vorschriften der Europäischen Union entsprechen und für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Die Original-Konformitätserklärung erhalten Sie auf Anfrage.

FR

FICHE TECHNIQUE

PANNA COTTA MIX

DESCRIPTION: préparation en poudre pour la production de panna cotta

INGRÉDIENTS: sucre, amidon de maïs, fibres végétales, gélifiant: carraghénane; arômes

MODE D'EMPLOI: Instructions pour la préparation de 6 portions de panna cotta de 80 g chacune

1. Chauffer la crème et le lait: verser 250 ml de crème et 250 ml de lait dans une casserole (ou directement 500 ml de lait). Chauffer à feu moyen en remuant de temps en temps jusqu'à ébullition.
2. Ajouter le mélange en poudre : baisser légèrement le feu et incorporer progressivement 60 g de mélange en poudre, en mélangeant bien à l'aide d'un fouet ou d'une cuillère afin d'éviter la formation de grumeaux et d'obtenir une préparation lisse et homogène.
3. Porter de nouveau à ébullition: augmenter légèrement le feu et laisser mijoter pendant environ 2 minutes en remuant délicatement.
4. Verser dans les moules: retirer du feu et répartir immédiatement la préparation dans les moules choisis de manière uniforme.
5. Refroidissement au réfrigérateur : laisser refroidir quelques minutes à température ambiante, puis placer les moules au réfrigérateur pendant au moins 6 heures afin que la panna cotta prenne parfaitement.
6. Démouler et décorer*: après refroidissement, démouler délicatement la panna cotta et ajouter la garniture de votre choix – fruits, chocolat, éclats, biscuits émiettés ou toute autre décoration souhaitée.

*Conserver au réfrigérateur pendant 2 jours maximum.

DATE D'EXPIRATION: conservé dans un endroit sec (max. 25°C), le produit maintient sa stabilité jusqu'à 18 mois à compter de la date de production. Après chaque utilisation, fermez l'emballage et conservez-le dans un endroit propre et frais. Manipuler uniquement avec des outils parfaitement propres et secs. Avant chaque utilisation, vérifiez toutefois l'état de conservation du produit. La date d'expiration est présente sur l'étiquette de l'emballage.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE:

NON-OGM: ce produit ne contient pas, n'est pas fabriqué ou n'est pas obtenu à partir d'organismes génétiquement modifiés, conformément aux dispositions du règlement CE 1829/2003 et du règlement CE 1830/2003 et modifications ultérieures. Produit non dangereux dans des conditions normales d'utilisation.

CONTAMINANTS: Conforme aux règlements CE n°396/2005 et CE n°2023/915 concernant la présence de résidus de pesticides, de métaux lourds (Pb, Cd) et de mycotoxines.

ALLERGÈNES: voir dernière page

SANS GLUTEN: Conformément au règlement CE 828/2014, il peut être étiqueté comme «sans gluten» car le produit peut contenir une contamination accidentelle du gluten jusqu'à un maximum de 20 mg / kg.

ORIGINE DU PRODUIT: ITALIE

EMBALLÉ EN: ITALIE

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES - PARAMÈTRES PHYSIQUES DU CHYME - PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - MÉTAUX LOURDS: voir dernière page

INFO: Les indications contenues dans cette fiche, tout en étant exactes et rédigées au meilleur de nos connaissances actuelles, sont à titre informatif uniquement et dégagent Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité pour l'utilisation abusive du produit en question.

ÉTIQUETAGE ENVIRONNEMENTAL:

enveloppe: LDPE90

étiquette: PAP22

Recyclage: PLASTIQUE



LE TRI
+ FACILE



Vérifiez les dispositions de votre municipalité

Il est déclaré que les matériaux utilisés pour l'emballage du produit sont conformes à la réglementation de l'Union européenne et aptes au contact direct avec les aliments. La déclaration de conformité originale est disponible sur demande.

ES

FICHA TÉCNICA

PANNA COTTA MIX

DESCRIPCIÓN: producto semielaborado en polvo para la preparación de panna cotta

INGREDIENTES: azúcar, almidón de maíz, fibras vegetales, gelificante: carragenina; aromas

MODO DE EMPLEO: Indicaciones para la elaboración de 6 porciones de panna cotta de 80 g cada una

1. Calentar la nata y la leche: verter 250 ml de nata y 250 ml de leche en un cazo (o directamente 500 ml de leche). Calentar a fuego medio, removiendo de vez en cuando, hasta que hierva.
2. Añadir la mezcla en polvo: bajar ligeramente el fuego e incorporar gradualmente 60 g de la mezcla en polvo, removiendo bien con unas varillas o una cuchara para evitar la formación de grumos y obtener una preparación lisa y homogénea.
3. Llevar nuevamente a ebullición: subir ligeramente el fuego y dejar hervir suavemente durante unos 2 minutos, removiendo delicadamente.
4. Verter en los moldes: retirar del fuego y distribuir inmediatamente la mezcla de manera uniforme en los moldes elegidos.
5. Enfriamiento en refrigerador: dejar enfriar unos minutos a temperatura ambiente y después colocar los moldes en el refrigerador durante al menos 6 horas para que la panna cotta se solidifique correctamente.
6. Desmoldar y decorar*: después del enfriamiento, desmoldar cuidadosamente la panna cotta y decorar con el topping deseado – fruta, chocolate, granulado, galletas desmenuzadas o cualquier otra decoración.

* Conservar refrigerado un máximo de 2 días.

FECHA DE CADUCIDAD: si se conserva en un lugar seco (máx. 25°C), el producto mantiene su estabilidad hasta 18 meses desde la fecha de producción. Después de cada uso, cierre el paquete y guárdelo en un lugar limpio y fresco. Maneje solo con herramientas perfectamente limpias y secas. Antes de cada uso, sin embargo, compruebe el estado de conservación del producto. La fecha de caducidad está presente en la etiqueta del paquete.

SEGURIDAD ALIMENTARIA:

NO OMG: este producto no contiene, no se fabrica ni se obtiene a partir de organismos modificados genéticamente, de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento CE 1829/2003 y el Reglamento CE 1830/2003 y sus posteriores modificaciones. Producto no peligroso en condiciones normales de uso.

CONTAMINANTES: Cumple con los Reglamentos CE 396/2005 y CE 2023/915 en cuanto a residuos de plaguicidas, metales pesados (Pb, Cd) y micotoxinas.

ALÉRGENOS: ver última página

SIN GLUTEN: De acuerdo con el Reglamento CE 828/2014 se puede etiquetar como "Sin gluten" ya que el producto puede contener contaminación accidental de gluten hasta un máximo de 20 mg / kg.

ORIGEN DEL PRODUCTO: ITALIA

EMPAQUETADO: ITALIA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL - PARÁMETROS FÍSICOS QUÍMICO - PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS - METALES PESADOS: ver última página

INFORMACIÓN: Las indicaciones de esta hoja, aunque precisas y redactadas según nuestro leal saber y entender, son solo para fines informativos y liberan a Gioia Group s.r.l. de cualquier responsabilidad por el uso indebido del producto en cuestión.

ETIQUETADO AMBIENTAL:

bolsa: LDPE90

etiqueta: PAP22

Reciclaje: PLÁSTICO



Consulta las disposiciones de tu municipio

Se declara que los materiales utilizados para el envasado del producto están de acuerdo con las regulaciones de la Unión Europea, y son adecuados para el contacto directo con alimentos. La declaración de conformidad original está disponible previa solicitud.

NL

TECHNISCHE DATASHEET

PANNA COTTA MIX

BESCHRIJVING: poedervormig halffabricaat voor de productie van panna cotta.

INGREDIËNTEN: suiker, maïszetmeel, plantaardige vezels, geleermiddel: carrageen; aroma's

GEBRUIKSAANWIJZING: Aanwijzingen voor de bereiding van 6 panna cotta-porties van elk 80 g

1. Verwarm room en melk: giet 250 ml room en 250 ml melk in een steelpan (of direct 500 ml melk). Verwarm op middelhoog vuur en roer af en toe tot het kookpunt bereikt is.
2. Het poedermengsel toevoegen: zet het vuur iets lager en voeg geleidelijk 60 g van het poedermengsel toe. Roer goed met een garde of lepel om klontjes te voorkomen en een glad en homogeen mengsel te verkrijgen.
3. Breng opnieuw aan de kook: verhoog het vuur lichtjes en laat ongeveer 2 minuten zacht koken terwijl je voorzichtig blijft roeren.
4. Giet in vormen: haal van het vuur en verdeel het mengsel onmiddellijk gelijkmatig over de gekozen vormen.
5. Koelen in de koelkast: laat enkele minuten afkoelen op kamertemperatuur en zet de vormen vervolgens minstens 6 uur in de koelkast zodat de panna cotta goed kan opstijven.
6. Ontvormen en decoreren*: haal de panna cotta voorzichtig uit de vorm en werk af met toppings naar keuze – fruit, chocolade, stukjes noot, verkruimelde koekjes of andere decoraties.

* Maximaal 2 dagen gekoeld bewaren.

VERVALDATUM: indien bewaard op een droge plaats (max. 25°C), blijft het product stabiel tot 18 maanden na productiedatum. Sluit na elk gebruik de verpakking en bewaar deze op een schone en frisse plaats. Hanteer alleen met perfect schoon en droog gereedschap. Controleer echter voor elk gebruik de staat van bewaring van het product. De vervaldatum staat op het etiket van de verpakking.

VOEDSELZEKERHEID:

NIET-GGO's: dit product bevat geen, bestaat niet uit of is niet verkregen uit genetisch gemodificeerde organismen, in overeenstemming met de bepalingen van EG-verordening 1829/2003 en EG-verordening 1830/2003 en latere wijzigingen. Niet-gevaarlijk product onder normale gebruiksomstandigheden.

VERONTREINIGINGEN: Voldoet aan EU-verordeningen 396/2005 en 2023/915 met betrekking tot residuen van pesticiden, zware metalen (Pb, Cd) en mycotoxinen.

ALLERGENEN: zie laatste bladzijde

GLUTENVRIJ: In overeenstemming met EG-verordening 828/2014 kan het worden geëtiketteerd als "Glutenvrij" omdat het product per ongeluk glutenbesmetting kan bevatten tot een maximum van 20 mg / kg.

PRODUCTHERKOMST: ITALIË

VERPAKT IN: ITALIË

VOEDINGSINFORMATIE - CHYME FYSISCHE PARAMETERS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS - ZWARE METALEN: zie laatste bladzijde

INFO: De aanwijzingen in dit blad, hoewel nauwkeurig en opgesteld naar ons beste weten, zijn alleen voor informatieve doeleinden en ontslaan Gioia Group s.r.l. van elke verantwoordelijkheid voor het oneigenlijk gebruik van het product in kwestie.

MILIEU-ETIKETTERING:

zak: LDPE90

Etiket: PAP22

Recycling: PLASTIC



Controleer de bepalingen van uw gemeente

Er wordt verklaard dat de materialen die worden gebruikt voor de verpakking van het product in overeenstemming zijn met de voorschriften van de Europese Unie en geschikt zijn voor direct contact met voedsel. De originele conformiteitsverklaring is op aanvraag beschikbaar.

PL

KARTA DANYCH TECHNICZNYCH

PANNA COTTA MIX

OPIS: półprodukt w proszku do przygotowania panna cotty**SKŁADNIKI:** cukier, skrobia kukurydziana, błonnik roślinny, substancja żelująca: karagen; aromaty**SPOSÓB UŻYCIA:** Wskazówki dotyczące przygotowania 6 porcji panna cotta po 80 g każda

1. Podgrzej śmietankę i mleko: wlej 250 ml śmietanki i 250 ml mleka do rondla (lub bezpośrednio 500 ml mleka). Podgrzewaj na średnim ogniu, mieszając od czasu do czasu, aż do zagotowania.
2. Dodać mieszankę w proszku: lekko zmniejsz ogień i stopniowo dodawać 60 g mieszanki w proszku, dokładnie mieszając trzepaczką lub łyżką, aby uniknąć powstawania grudek i uzyskać gładką, jednolitą masę.
3. Ponownie zagotuj: lekko zwiększ ogień i gotuj na wolnym ogniu przez około 2 minuty, delikatnie mieszając.
4. Przelej do foremek: zdejmij z ognia i natychmiast równomiernie rozprowadź masę w wybranych foremkach.
5. Schładzanie w lodówce: pozostaw do ostygnięcia przez kilka minut w temperaturze pokojowej, następnie włóż foremki do lodówki na co najmniej 6 godzin, aby panna cotta odpowiednio stężała.
6. Wyjmij z foremek i udekoruj*: po schłodzeniu delikatnie wyjmij panna cottę z foremek i udekoruj według uznania – owocami, czekoladą, posypką, pokruszonymi ciastkami lub innymi dodatkami.

* Przechowywać w lodówce maksymalnie 2 dni.

DATA WAŻNOŚCI: przechowywany w suchym miejscu (maks. 25°C) zachowuje stabilność do 18 miesięcy od daty produkcji. Po każdym użyciu zamknij opakowanie i trzymaj w czystym i świeżym miejscu. Uchwyt tylko za pomocą idealnie czystych i suchych narzędzi. Przed każdym użyciem należy jednak sprawdzić stan zachowania produktu. Data ważności znajduje się na etykiecie opakowania.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCIOWE:

NON-GMO: produkt ten nie zawiera, nie jest wytwarzany ani nie jest uzyskiwany z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, zgodnie z przepisami rozporządzenia WE 1829/2003 i rozporządzenia WE 1830/2003 z późniejszymi zmianami. Produkt inny niż niebezpieczny w normalnych warunkach użytkowania.

ZANIECZYSZCZENIA: Zgodność z Rozporządzeniem WE nr 396/2005 i WE nr 2023/915 w zakresie pozostałości pestycydów, metali ciężkich (Pb, Cd) oraz mykotoksyn.

ALERGENY: patrz ostatnia strona

BEZGLUTENOWY: Zgodnie z rozporządzeniem WE 828/2014 może być oznaczony jako "bezglutenowy", ponieważ produkt może zawierać przypadkowe zanieczyszczenie glutenem do maksymalnie 20 mg / kg.

KRAJ POCHODZENIA PRODUKTU: WŁOCHY**PAKOWANE WE:** WŁOCHY

INFORMACJE O WARTOŚCI ODŻYWCZEJ - PARAMETRY FIZYCZNE TREŚCI POKARMOWEJ - PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - METALE CIĘŻKIE: patrz ostatnia strona

INFO: Wskazówki zawarte w niniejszym arkuszu, choć dokładne i sporządzone zgodnie z naszą aktualną wiedzą, służą wyłącznie celom informacyjnym i zwalniają Gioia Group s.r.l. z wszelkiej odpowiedzialności za niewłaściwe użytkowanie danego produktu.

OZNAKOWANIE ŚRODOWISKOWE:

torba: LDPE90

etykieta: PAP22

Recykling: TWORZYWO SZTUCZNE



Sprawdź przepisy swojej gminy

Deklaruje się, że materiały użyte do pakowania produktu są zgodne z przepisami Unii Europejskiej i nadają się do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Oryginał deklaracji dostępny na życzenie

SE

TEKNISKT DATABLAD

PANNA COTTA MIX

BESKRIVNING: pulverbaserad halvfabrikat för tillverkning av panna cotta.

INGREDIENSER: socker, majsstärkelse, vegetabiliska fibrer, geleringsmedel: karragenan; aromer

ANVÄNDNING: Anvisningar för tillagning av 6 portioner panna cotta på 80 g vardera.

1. Värm grädde och mjölk: häll 250 ml grädde och 250 ml mjölk i en kastrull (eller direkt 500 ml mjölk). Värm på medelhög värme under omrörning tills det börjar koka.
2. Tillsätt pulverblandningen: sänk värmen något och tillsätt gradvis 60 g av pulverblandningen under omrörning med en visp eller sked för att undvika klumpar och få en slät och homogen blandning.
3. Koka upp igen: höj värmen något och låt sjuda i cirka 2 minuter under försiktig omrörning.
4. Häll i formar: ta bort från värmen och fördela genast blandningen jämnt i de valda formarna.
5. Kyl i kylskåp: låt svalna några minuter i rumstemperatur och ställ sedan formarna i kylskåpet i minst 6 timmar så att panna cottan stelnar ordentligt.
6. Stjälp upp och dekorera*: efter kylning, stjälp försiktigt upp panna cottan och dekorera med valfri topping – frukt, choklad, smulor eller annan dekoration.

* Förvaras i kylskåp i högst 2 dagar.

UTGÅNGSDATUM: om den om produkten förvaras torrt (max 25°C) bibehåller den sin stabilitet i upp till 18 månader från produktionsdatum. Stäng förpackningen efter varje användning och förvara den på en ren och fräsch plats. Hantera endast med helt rena och torra verktyg. Före varje användning, kontrollera dock tillståndet för bevarande av produkten. Utgångsdatumet finns på förpackningsetiketten.

TRYGGAD LIVSMEDELSFÖRSÖRJNING:

ICKE-GMO: Denna produkt innehåller inte, är inte tillverkad eller erhålls från genetiskt modifierade organismer, i enlighet med bestämmelserna i EG-förordning 1829/2003 och EG-förordning 1830/2003 och efterföljande ändringar. Icke-farlig produkt under normala användningsförhållanden.

FÖRORENINGAR: Överensstämmer med EU-förordningarna 396/2005 och 2023/915 vad gäller rester av bekämpningsmedel, tungmetaller (Pb, Cd) och mögeltoxiner.

ALLERGENER: se sista sidan

GLUTENFRI: I enlighet med EG-förordning 828/2014 kan den märkas som "glutenfri" eftersom produkten kan innehålla oavsiktlig kontaminering av gluten upp till högst 20 mg / kg.

PRODUKTENS URSPRUNG: ITALIEN

FÖRPACKAD I: ITALIEN

NÄRINGSINFORMATION - CHYME FYSISKA PARAMETRAR - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR - TUNGMETALLER: se sista sidan

INFO: Indikationerna i detta blad, även om de är korrekta och formulerade efter bästa kunskap från vår nuvarande kunskap, är endast i informationssyfte och befriar Gioia Group s.r.l. från allt ansvar för felaktig användning av produkten i fråga.

MILJÖMÄRKNING:

väska: LDPE90

etikett: PAP22

Återvinning: PLAST



Kontrollera bestämmelserna i din kommun

Det förklaras att materialen som används för förpackning av produkten överensstämmer med Europeiska unionens bestämmelser och är lämpliga för direkt kontakt med livsmedel. Den ursprungliga försäkran om överensstämmelse finns tillgänglig på begäran.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 gr di prodotto - NUTRITIONAL INFORMATION per 100 gr of product - NÄHRWERTANGABEN pro 100 g Produkt - INFORMATIONS NUTRITIONNELLES pour 100 gr de produit - INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 gr de producto - VOEDINGSINFORMATIE per 100 g product - INFORMACJE ŻYWIENIOWE na 100 gr produktu - NÄRINGSINFORMATION per 100 gr produkt	
Energia - Energy - Energie - Énergie – Valor energético – Energie - Wartość energetyczna - Kraft	1563 kJ 374 kcal
Grassi - Fat – Fett - Graisses – Grasas – Waarvan - Tłuszcz - Fett	0,0 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturates - davon gesättigte Fettsäuren - dont acides gras saturés – de las cuales ácidos grasos saturados - enkelvoudig onverzadigde vetzuren – w tym kwasy tłuszczowe nasycone - varav mättade fettsyror	0,0 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Glucides – Hidratos de carbono – Koolhydraten – Węglowodany - Kolhydrater	89,8 g
di cui zuccheri - of which sugars - davon Zucker - dont sucres - de los cuales azúcares – waarvan suikers – w tym cukry - varav sockerarter	82,3 g
Fibre – Ballaststoffe – Fibres alimentaires – Fibra alimentaria – Vezels – Błonnik - Fibrer	7,0 g
Proteine - Protein - Eiweiß - Protéines – Proteínas – Eiwitten – Białko - Proteiner	0,1 g
Sale - Salt - Salz - Sel – Sal – Zout – Sól - Salt	0,63 g

PARAMETRI CHIMO FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL PARAMETERS - CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE PARAMETER – PARAMÈTRES CHIMIQUES ET PHYSIQUES - PARÁMETROS QUÍMICOS Y FÍSICOS - FYSIEKE CHEMISCHE PARAMETERS – PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE					
moisture % <2%	Ashes % <0.1%	Solubility Min.98%			

PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER – PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - PARAMETROS MICROBIOLOGICOS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS – PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR - PARAMETRI MICROBIOLOGICI					
Total plate count < 300 ufc/g	Moulds and yeasts max 50 cfu/g	Bacillus cereus <10 ufc/g	E.Coli Negative	Salmonella Negative	Staphylococcus negative

In conformità al Regolamento (UE) n. 1169/2011 e successive modifiche / In accordance with Regulation (EU) No 1169/2011 and subsequent amendments / Gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 und nachfolgenden Änderungen / Conformément au règlement (UE) n° 1169/2011 et modifications ultérieures / De conformidad con el Reglamento (UE) n° 1169/2011 y sus posteriores modificaciones / In overeenstemming met Verordening (EU) nr. 1169/2011 en latere wijzigingen / Zgodnie z rozporządzeniem (UE) nr 1169/2011 i późniejszymi zmianami / I enlighet med förordning (EU) nr 1169/2011 och efterföljande ändringar

ALLERGENI / FOOD ALLERGENS / ALLERGENE / ALLERGÈNES ALIMENTAIRES / ALÉRGENOS ALIMENTARIOS / VOEDSELALLERGENEN / ALERGENY POKARMOWE / LIVSMEDELSALLERGENER	Presenza? / Presence? / Vorhanden? / Présence? /¿Presencia? /Aanwezig? /Obecność? /Förekomst?	Presente sulla linea / Present on the production line / Auf der Produktionslinie vorhanden / Présent sur la ligne de production / Presente en la línea de producción / Aanwezig op de productielijn / Obecny na linii produkcyjnej / Finns på produktionslinjen	Presente nel sito / Present at the production site / Am Standort vorhanden / Présent sur le site de production / Presente en la planta / Aanwezig op de productielocatie / Obecny w zakładzie produkcyjnym / Finns på produktionsanläggningen
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati/Cereals containing gluten and derived products / Getreide mit gluten und daraus hergestellte Erzeugnisse / Céréales contenant du gluten et produits dérivés / Cereales que contienen gluten y productos derivados / Graan en bevat gluten en afgeleide producten / Zboża zawierające gluten i produkty pochodne / Cerealier innehållande gluten och härledda produkter	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati/Crustaceans and derived products / Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse / Crustacés et produits dérivés / Crustáceos y productos derivados / Schaaldieren en afgeleide producten / Skrupiaki i produkty pochodne / Kräftdjur och härledda produkter	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati/Eggs and derived products / Ei und daraus hergestellte Erzeugnisse / Œufs et produits dérivés / Huevos y productos derivados / Ei en afgeleide producten / Jajka i produkty pochodne / Ägg och härledda produkter	NO	NO	NO
Pesce e prodotti derivati/Fish and derived products / Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse / Poisson et produits dérivés / Pescado y productos derivados / Vis en afgeleide producten / Ryby i produkty pochodne / Fisk och härledda produkter	NO	NO	YES
Arachidi e prodotti derivati/Peanuts and derived products / Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse / Arachides et produits dérivés / Cacahuètes y productos derivados / Pindas en afgeleide producten / Orzeski ziemne i produkty pochodne / Jordnötter och härledda produkter	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati/Soya and derived products / Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse / Soja et produits dérivés / Soja y productos derivados / Soja en afgeleide producten / Soja i produkty pochodne / Soja och härledda produkter	NO	YES*	YES
Latte incluso il Lattosio e prodotti derivati/Milk including lactose and derived products / Milch einschließlich Laktose und daraus hergestellte Erzeugnisse / Lait, y compris le lactose et produits dérivés / Leche incluido lactosa y productos derivados / Melk inclusief lactose en	NO	YES	YES

afgeleide producten / Mleko włączając laktozę i produkty pochodne / Mjölök inklusive laktos och härledda produkter			
Frutta a guscio e prodotti derivati/ Nuts and derived products / Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse / Fruits à coque et produits dérivés / Frutos de cáscara y productos derivados / Noten en afgeleide producten / Orzechy i produkty pochodne / Nötter och härledda produkter	NO	NO	NO
Sedano e prodotti derivati/ Celery and derived products / Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse / Céleri et produits dérivés / Apio y productos derivados / Selderij en afgeleide producten / Seler i produkty pochodne / Selleri och härledda produkter	NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati/ Mustard and derived products / Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse / Moutarde et produits dérivés / Mostaza y productos derivados / Moutard en afgeleide producten / Gorczyca i produkty pochodne / Senap och härledda produkter	NO	NO	NO
Semi di Sesamo e prodotti derivati/ Sesame seeds and derived products / Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse / Graines de sésame et produits dérivés / Semillas de sésamo y productos derivados / Sesamzaad en afgeleide producten / Nasiona sezamu i produkty pochodne / Sesamfrön och härledda produkter	NO	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/Kg o 10 mg/l) espressi come SO ₂ / Sulphur dioxide and sulphites (>10 mg/kg or 10 mg/l) expressed as SO ₂ / Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l) ausgedrückt als SO ₂ / Dioxyde de soufre et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/l) exprimés en SO ₂ / Dióxido de azufre y sulfitos (>10 mg/kg o 10 mg/l) expresados como SO ₂ / Zwavedioxide en sulfieten (>10 mg/kg of 10 mg/l) uitgedrukt als SO ₂ / Dwutlenek siarki i siarczyny (>10 mg/kg lub 10 mg/l) wyrażone jako SO ₂ / Svavedioxid och sulfiter (>10 mg/kg eller 10 mg/l) uttryckt som SO ₂	NO	NO	NO
Lupini prodotti derivati/ Lupin and derived products / Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse / Lupin et produits dérivés / Lupino y productos derivados / Lupine en afgeleide producten / Lubin i produkty pochodne / Lupin och härledda produkter	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati/ Molluscs and derived products / Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse / Mollusques et produits dérivés / Moluscos y productos derivados / Weekdieren en afgeleide producten / Mięczaki i produkty pochodne / Mollusker och härledda produkter	NO	NO	NO

*IT: Il prodotto contenente soia viene confezionato al termine del ciclo produttivo giornaliero. Successivamente, la linea condivisa viene sottoposta a sanificazione validata, escludendo il rischio di contaminazione crociata / **EN:** The product containing soy is packaged at the end of the daily production cycle. Subsequently, the shared line undergoes validated sanitation procedures, excluding the risk of cross-contamination / **DE:** Das sojahaltige Produkt wird am Ende des täglichen Produktionszyklus abgefüllt. Anschließend wird die gemeinsam genutzte Linie einer validierten Reinigung und Desinfektion unterzogen, wodurch das Risiko einer Kreuzkontamination ausgeschlossen wird / **FR:** Le produit contenant du soja est conditionné à la fin du cycle de production quotidien. Ensuite, la ligne partagée fait l'objet d'une procédure de nettoyage et de désinfection validée, excluant le risque de contamination croisée / **ES:** El producto que contiene soja se envasa al final del ciclo de producción diario. Posteriormente, la línea compartida se somete a un procedimiento de saneamiento validado, excluyendo el riesgo de contaminación cruzada / **NL:** Het product dat soja bevat, wordt aan het einde van de dagelijkse productiecyclus verpakt. Vervolgens wordt de gedeelde productielijn onderworpen aan een gevalideerde reinigings- en desinfectieprocedure, waardoor het risico op kruisbesmetting wordt uitgesloten / **PL:** Produkt zawierający soję jest pakowany na zakończenie dziennego cyklu produkcyjnego. Następnie wspólna linia produkcyjna jest poddawana walidowanemu procesowi czyszczenia i dezynfekcji, co wyklucza ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego / **SE:** Produkten som innehåller soja förpackas i slutet av den dagliga produktionscykeln. Därefter genomgår den delade linjen en validerad rengörings- och desinfektionsprocess, vilket utesluter risken för korskontaminering.