

IT

SCHEMA TECNICA

PECTINA JAM

DESCRIZIONE: La pectina Jam è una pectina amidata a basso grado di metilazione (grado di esterificazione 19 - 28%, grado di amidazione 22 - 25%) standardizzata con saccarosio per garantire proprietà reologiche costanti. Le pectine sono prodotte da mele o agrumi appena raccolti, spremuti e delicatamente essiccati. La pectina JAM è costituita principalmente da esteri parziali metilici e ammidici dell'acido poligalatturonico e dai loro sali di sodio, potassio, calcio e ammonio.

INGREDIENTI: Pectina amidata E440, saccarosio

DOSAGGIO: compreso tra lo 0,3% e lo 0,8% del peso totale degli ingredienti

SCADENZA: se conservato in luogo fresco e asciutto 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: -

ALLERGENI: in accordo con l'allegato II del Reg. CE 1169/2011:

Contiene come ingrediente: nessun allergene

Può contenere tracce di: LATTE in quanto il prodotto è confezionato in uno stabilimento che tratta LATTE e derivati

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.

SENZA LATTOSIO: come ingrediente non presenta lattosio, possibili tracce <0,01%

ORIGINE DEL PRODOTTO: GERMANIA

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

PECTIN JAM

DESCRIPTION: Jam pectin is a low methyl-ester amidated pectin (degree of esterification 19–28%, degree of amidation 22–25%) standardized with sucrose to ensure consistent rheological properties. Pectins are produced from freshly harvested apples or citrus fruits, which are pressed and gently dried. Jam pectin consists mainly of partial methyl and amide esters of polygalacturonic acid and their sodium, potassium, calcium, and ammonium salts.

INGREDIENTS: Amidated pectin E440, sucrose

DOSAGE: Between 0.3% and 0.8% of the total weight of the ingredients

EXPIRY DATE: if stored in a cool and dry place, it maintains its stability for up to 18 months from the date of production. 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: -

ALLERGENS: In accordance with Annex II of EC Reg. 1169/2011:

Contains as ingredient: no allergen

May contain traces of: MILK as the product is packaged in a factory that handles MILK and dairy products

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.

LACTOSE FREE: lactose does not have lactose as an ingredient, possible traces <0.01%

PRODUCT ORIGIN: GERMANY

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

PEKTIN JAM

BESCHREIBUNG: Jam-Pektin ist ein amidiertes Pektin mit niedrigem Veresterungsgrad (Veresterungsgrad 19–28 %, Amidierungsgrad 22–25 %), das mit Saccharose standardisiert ist, um gleichbleibende rheologische Eigenschaften zu gewährleisten.

Pektine werden aus frisch geernteten Äpfeln oder Zitrusfrüchten hergestellt, die gepresst und schonend getrocknet werden.

Jam-Pektin besteht hauptsächlich aus teilveresterten Methyl- und Amidestern der Polygalakturonsäure sowie deren Natrium-, Kalium-, Calcium- und Ammoniumsalzen.

ZUTATEN: Amidiertes Pektin E440, Saccharose

DOSIERUNG: Zwischen 0,3% und 0,8% des Gesamtgewichts der Zutaten

VERFALLSDATUM: Bei Lagerung an einem kühlen, trockenen Ort bleibt die Stabilität bis zu 18 Monate nach dem Herstellungsdatum erhalten. Nach jedem Gebrauch die Verpackung wieder verschließen und an einem sauberen, kühlen Ort aufbewahren. Nur mit perfekt sauberen und trockenen Werkzeugen handhaben. Vor jedem Gebrauch den Zustand des Produkts überprüfen. Das Haltbarkeitsdatum ist auf dem Etikett der Verpackung angegeben.

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: -

ALLERGENE: Gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1169/2011:

Enthält als Zutat: kein Allergen

Kann Spuren enthalten von: MILCH, da das Produkt in einem Betrieb verpackt ist, in dem MILCH und Milchprodukte verarbeitet werden

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.

LAKTOSEFREI: Laktose enthält keine Laktose als Zutat, mögliche Spuren <0,01%

PRODUKTHERKUNFT: DEUTSCHLAND

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

PECTINE JAM

DESCRIPTION: La pectine Jam est une pectine amidée à faible degré de méthylation (degré d'estérification de 19 à 28 %, degré d'amidation de 22 à 25 %), standardisée avec du saccharose afin de garantir des propriétés rhéologiques constantes.

Les pectines sont produites à partir de pommes ou d'agrumes fraîchement récoltés, pressés et délicatement séchés.

La pectine Jam est principalement composée d'esters méthyliques et amidiques partiels de l'acide polygalacturonique ainsi que de leurs sels de sodium, potassium, calcium et ammonium.

INGRÉDIENTS: Pectine amidée E440, saccharose

DOSAGE: Entre 0,3 % et 0,8 % du poids total des ingrédients

DATE D'EXPIRATION: Lorsqu'elle est conservée dans un endroit frais et sec, elle conserve sa stabilité jusqu'à 18 mois à partir de la date de production. Après chaque utilisation, refermez le paquet et conservez-le dans un environnement propre et frais. Manipulez uniquement avec des outils parfaitement propres et secs. Avant chaque utilisation, vérifiez l'état de conservation du produit. La date d'expiration est indiquée 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: -

ALLERGÈNES: Conformément à l'annexe II du règlement CE 1169/2011:

Contient comme ingrédient: pas d'allergène

Peut contenir des traces de: LAIT car le produit est emballé dans une usine qui manipule du LAIT et des produits laitiers

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.

SANS LACTOSE: le lactose n'a pas de lactose comme ingrédient, traces possibles <0,01%

ORIGINE DU PRODUIT: ALLEMAGNE

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****PECTINA JAM**

DESCRIPCIÓN: La pectina Jam es una pectina amidada de bajo grado de metilación (grado de esterificación del 19 al 28%, grado de amidación del 22 al 25%), estandarizada con sacarosa para garantizar propiedades reológicas constantes.

Las pectinas se producen a partir de manzanas o cítricos recién recolectados, prensados y secados suavemente.

La pectina Jam está compuesta principalmente por ésteres metílicos y amídicos parciales del ácido poligalacturónico y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio.

INGREDIENTES: Pectina amidada E440, sacarosa

DOSIFICACIÓN: Entre 0,3 % y 0,8 % del peso total de los ingredientes

FECHA DE CADUCIDAD: Si se conserva en un lugar fresco y seco, mantiene su estabilidad hasta 18 meses a partir de la fecha de producción. Después de cada uso, vuelve a sellar el paquete y manténlo en un ambiente limpio y fresco. Manipula solo con herramientas perfectamente limpias y secas. Antes de cada uso, verifica el estado de conservación del producto. La fecha de caducidad está indicada en la etiqueta del envase.

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: -

ALÉRGENOS: De acuerdo con el Anexo II del Reglamento CE 1169/2011:

Contiene como ingrediente: sin alérgenos

Puede contener trazas de: LECHE tal como el producto se envasa en una fábrica que manipula LECHE y productos lácteos

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.

SIN LACTOSA: la lactosa no tiene lactosa como ingrediente, posibles trazas <0,01%

ORIGEN DEL PRODUCTO: ALEMANIA

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****PECTINE JAM**

BESCHRIJVING: Jam-pectine is een geamideerde pectine met een lage methylesterificatiegraad (veresteringsgraad 19–28%, amidatiegraad 22–25%), gestandaardiseerd met sucrose om constante reologische eigenschappen te garanderen.

Pectines worden geproduceerd uit vers geoogste appels of citrusvruchten die worden geperst en voorzichtig gedroogd.

Jam-pectine bestaat voornamelijk uit gedeeltelijke methyl- en amide-esters van polygalacturonzuur en hun natrium-, kalium-, calcium- en ammoniumzouten.

INGREDIËNTEN: Amideerde pectine E440, sacharose

DOSERING: Tussen 0,3% en 0,8% van het totale gewicht van de ingrediënten

VERVALDATUM: Bij opslag op een koele, droge plaats blijft de stabiliteit tot 18 maanden na de productiedatum behouden. Sluit de verpakking na elk gebruik weer af en bewaar deze in een schone, koele omgeving. Alleen hanteren met perfect schone en droge gereedschappen. Controleer vóór elk gebruik de staat van het product. De houdbaarheidsdatum 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: -

ALLERGENEN: In overeenstemming met bijlage II van EG-verordening 1169/2011:

Bevat als ingrediënt: geen allergeen

Kan sporen bevatten van: MELK omdat het product is verpakt in een inrichting die melk en zuivelproducten verwerkt

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.

LACTOSEVRIJ: lactose heeft geen lactose als ingrediënt, mogelijke sporen <0,01%

OORSPRONG VAN HET PRODUCT: DUITSLAND

VERPAKT IN: ITALIË

VOEDINGSINFORMATIE - CHYME FYSISCHES 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****PECTYNA JAM**

OPIS: Pektyna Jam to pektyna amidowana o niskim stopniu metylacji (stopień estryfikacji 19–28%, stopień amidacji 22–25%), standaryzowana z sacharozą w celu zapewnienia stałych właściwości reologicznych. Pektyny są wytwarzane ze świeżo zebranych jabłek lub owoców cytrusowych, które są wyciskane i delikatnie suszone.

Pektyna Jam składa się głównie z częściowych estrów metylowych i amidowych kwasu poligalakturonowego oraz ich soli sodowych, potasowych, wapniowych i amonowych.

SKŁADNIKI: Pektyna amidowana E440, sacharoza

DAWKOWANIE: Od 0,3% do 0,8% całkowitej wagi składników

DATA WAŻNOŚCI: Przechowywana w chłodnym i suchym miejscu, zachowuje stabilność do 18 miesięcy od daty produkcji. Po każdym użyciu ponownie zamknij opakowanie i przechowuj w czystym i chłodnym miejscu. Obsługuj tylko za pomocą perfekcyjnie czystych i suchych narzędzi. Przed każdym użyciem sprawdź stan zachowania produktu. Data ważności jest podana 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: -

ALERGENY: Zgodnie z załącznikiem II do rozporządzenia WE 1169/2011:

Zawiera jako składnik: bez alergenu

Może zawierać śladowe ilości: MLEKO, ponieważ produkt jest pakowany w fabryce, która zajmuje się mlekiem i produktami mlecznymi

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

BEZ LAKTOZY: laktoza nie zawiera laktozy jako składnika, możliwe ilości śladowe <0,01%

POCHODZENIE PRODUKTU: NIEMCY

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 zgodności dostępny na życzenie



SE

TEKNISKT DATABLAD

PECTIN JAM

BESKRIVNING: Jampektin är ett amidat pektin med låg metoxylhalt (försesteringsgrad 19–28 %, amidationsgrad 22–25 %), standardiserat med sackaros för att säkerställa konstanta reologiska egenskaper. Pektiner tillverkas från nyplockade äpplen eller citrusfrukter som pressas och varsamt torkas. Jampektin består huvudsakligen av delvisa metyl- och amidestrar av polygalakturonsyra samt deras natrium-, kalium-, kalcium- och ammoniumsalter.

INGREDIENSER: Amidiserad pektin E440, sackaros

DOSERING: Mellan 0,3% och 0,8% av den totala vikten av ingredienserna

UTGÅNGSDATUM: När den förvaras på en sval och torr plats, behåller den stabilitet i upp till 18 månader från tillverkningsdatumet. Efter varje användning, stäng förpackningen igen och förvara den i en ren och sval miljö. Hantera endast med perfekt rena och torra verktyg. Kontrollera produktens skick före varje användning. Utgångsdatumet finns angivet på förpackningens etikett.

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: -

ALLERGENER: I enlighet med bilaga II till förordning (EG) nr 1169/2011:

Innehåller som ingrediens: inget allergen

Kan innehålla spår av: MJÖLK eftersom produkten är förpackad i en fabrik som hanterar MJÖLK och mejeriprodukter

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.

LAKTOSFRI: laktos har inte laktos som ingrediens, möjliga spår <0,01%

PRODUKTENS URSPRUNG: TYSKLAND

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	approx. 1135 kJ approx. 275 kcal
Grassi - Fat - Fett - Graisses - Grasas - Waarvan - Tłuszcz - Fett	≤1 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	≤1 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Glucides - Hidratos de carbono - Koolhydraten - Węglowodany - Kolhydrater	Approx. 40 g
di cui zuccheri - of which sugars - davon Zucker - dont sucres - de los cuales azúcares - waarvan suikers - w tym cukry - varav sockerarter	Approx. 40 g
Fibre - Ballaststoffe - Fibres alimentaires - Fibra alimentaria - Vezels - Błonnik - Fibrer	Approx. 50 g
Proteine - Protein - Eiweiß - Protéines - Proteínas - Eiwitten - Białko - Proteiner	≤1 g
Sale - Salt - Salz - Sel - Sal - Zout - Sól - Salt	≤ 2.5 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 - FYSIKALISK-KEMISKA PARAMETRAR					
Degree of esterification (DE) 25 %	Degree of amidation (DA) 24%	Galacturonic acid content 91 %	pH value 4.0 In a 2,5% solution in distilled water at 20°C	Solubility in water to a viscous and colloidal solution; in organic solvents insoluble	Loss on drying max. 12 % (2 h, 105 °C)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER - PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - PARAMETROS MICROBIOLOGICOS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS - PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR	
Salmonella Negative on 25 g	

METALLI PESANTI - HEAVY METALS - SCHWERMETALLE - MÉTAUX LOURDS - METALES PESADOS - ZWARE METALEN - METALE CIĘŻKIE - TUNGMETALLER	
Heavy metals: According to current food law	