

IT**SCHEDA TECNICA****SmarTexture CG****Miscela di gelatina ad azione istantanea e strutturante di fibre**

DESCRIZIONE: Gelifica a freddo: non serve scaldare la miscela per attivarla. Rispetto alla gelatina pura, questa miscela con fibre è più pratica, forma gel più stabili (meno sineresi) e permette lavorazioni più rapide senza riscaldamento. Si attiva a partire da una temperatura minima di 10 °C.

INGREDIENTI: gelatina alimentare in polvere (powered by GELECTA), sciroppo di glucosio disidratato, destrosio, fibre vegetali (cicoria, limone, lino)

DOSAGGIO: Strutture Areate > 2%-4%; Strutture Gelatinose > 5%-7%; Strutture Cremose > 3,5%-4,5%

MODO D'IMPIEGO: Aggiungere gradualmente il prodotto ai composti prima di zuccheri o altri solidi. Usarla in composti oltre i 10°C, completamente scongelati. Disperdere con mixer a immersione per almeno 60 secondi.

SCADENZA: se conservato in luogo fresco e asciutto mantiene la sua stabilità fino a 36 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 1881/06 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.

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

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****SmarTexture CG****Istant-acting gelatin and fiber structuring blend**

DESCRIPTION: Cold-setting: no heating is required to activate the mixture. Compared to pure gelatin, this fiber-enriched mixture is more convenient, forms more stable gels (less syneresis), and allows faster processing without heating. It activates from a minimum temperature of 10 °C.

INGREDIENTS: powdered food-grade gelatin (powered by GELECTA), dehydrated glucose syrup, dextrose, vegetable fibres (chicory, lemon, flax).

DOSAGE: Aerated Structures > 2%–4%; Gelatinous Structures > 5%–7%; Creamy Structures > 3.5%–4.5%

DIRECTIONS FOR USE: Gradually add the product to mixtures before sugars or other solids. Use in mixtures above 10°C, fully thawed. Disperse with an immersion blender for at least 60 seconds.

EXPIRY DATE: if stored in a cool and dry place, it maintains its stability for up to 36 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: Complies with EC Regulation 396/2005 and EC Regulation 1881/2006 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.

LACTOSE-FREE: does not contain lactose as an ingredient; possible traces <0.01%.

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

SmarTexture CG

Mischung aus sofort wirkender Gelatine und Faserstrukturierer

BESCHREIBUNG: Kalt gelierend: Die Mischung muss nicht erhitzt werden, um aktiviert zu werden. Im Vergleich zu reiner Gelatine ist diese faserreiche Mischung praktischer, bildet stabilere Gele (weniger Synärese) und ermöglicht schnellere Verarbeitung ohne Erhitzen. Sie aktiviert sich ab einer Mindesttemperatur von 10 °C.

ZUTATEN: Speisegelatinepulver (powered by GELECTA), getrockneter Glukosesirup, Dextrose, pflanzliche Fasern (Chicorée, Zitrone, Leinsamen).

DOSIERUNG: Aufgeschäumte Strukturen > 2–4 %; Gelartige Strukturen > 5–7 %; Cremige Strukturen > 3,5–4,5%

ANWENDUNG: Das Produkt schrittweise den Mischungen vor Zucker oder anderen festen Stoffen zugeben. In Mischungen über 10°C verwenden, vollständig aufgetaut. Mit einem Stabmixer mindestens 60 Sekunden dispergieren.

VERFALLSDATUM: Bei kühler und trockener Lagerung behält es seine Stabilität bis zu 36 Monate ab Produktionsdatum. 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 1881/2006 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.

LAKTOSEFREI: Enthält keinen Laktosebestandteil; mögliche Spuren <0,01 %.

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****SmarTexture CG****Mélange de gélatine à action instantanée et structurant de fibres**

DESCRIPTION: Gélification à froid : il n'est pas nécessaire de chauffer le mélange pour l'activer. Par rapport à la gélatine pure, ce mélange enrichi en fibres est plus pratique, forme des gels plus stables (moins de synerèse) et permet des préparations plus rapides sans chauffage. Il s'active à partir d'une température minimale de 10 °C.

INGRÉDIENTS: gélatine alimentaire en poudre (powered by GELECTA), sirop de glucose déshydraté, dextrose, fibres végétales (chicorée, citron, lin).

DOSAGE: Structures aérées : 2–4 %; Structures gélifiées : 5–7 %; Structures crémeuses : 3,5–4,5 %

MODE D'EMPLOI: Ajouter progressivement le produit dans les mélanges avant les sucres ou autres ingrédients solides. Utiliser dans des préparations à plus de 10°C, entièrement décongelées. Disperser avec un mixeur plongeant pendant au moins 60 secondes.

DATE D'EXPIRATION: s'il est stocké dans un endroit frais et sec, il conserve sa stabilité jusqu'à 36 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°1881/2006 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.

SANS LACTOSE: ne contient pas de lactose comme ingrédient ; éventuelles traces < 0,01 %.

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****SmarTexture CG****Mezcla de gelatina de acción instantánea y estructurante de fibras**

DESCRIPCIÓN: Gelificación en frío: no es necesario calentar la mezcla para activarla. En comparación con la gelatina pura, esta mezcla con fibra es más práctica, forma geles más estables (menos sinéresis) y permite procesos más rápidos sin calentamiento. Se activa a partir de una temperatura mínima de 10 °C.

INGREDIENTES: gelatina alimentaria en polvo (powered by GELECTA), jarabe de glucosa deshidratado, dextrosa, fibras vegetales (achicoria, limón, lino).

DOSIFICACIÓN: Estructuras aireadas: 2–4 %; Estructuras gelificadas: 5–7 %; Estructuras cremosas: 3,5–4,5 %

MODO DE EMPLEO: Añadir el producto gradualmente a las mezclas antes de los azúcares u otros sólidos. Utilizar en mezclas a más de 10°C, completamente descongeladas. Dispersar con una batidora de mano durante al menos 60 segundos.

FECHA DE CADUCIDAD: si se almacena en un lugar fresco y seco, mantiene su estabilidad hasta 36 meses a partir de 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 1881/2006 en cuanto a residuos de plaguicidas, metales pesados (Pb, Cd) y micotoxinas.

ALÉRGICOS: 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.

SIN LACTOSA: no contiene lactosa como ingrediente; posibles trazas <0,01 %.

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****SmarTexture CG****Mengsel van snelwerkende gelatine en
vezelstructureringsmiddel**

BESCHRIJVING: Koud gelerend: het mengsel hoeft niet te worden verwarmd om te activeren. In vergelijking met pure gelatine is dit vezelrijke mengsel praktischer, vormt stabielere gels (minder synerese) en maakt snellere verwerking zonder verwarming mogelijk. Het activeert vanaf een minimumtemperatuur van 10 °C.

INGREDIËNTEN: gelatinepoeder voor voeding (powered by GELECTA), gedehydrateerde glucosestroop, dextrose, plantaardige vezels (cichorei, citroen, lijnzaad).

DOSERING: Luchtige structuren: 2–4%; Gelatineuze structuren: 5–7%; Romige structuren: 3,5–4,5%

GEBRUIKSAANWIJZING: Voeg het product geleidelijk toe aan de mengsels vóór suikers of andere vaste stoffen. Gebruiken in mengsels boven 10°C, volledig ontdooid. Minstens 60 seconden disperseren met een staafmixer.

VERVALDATUM: indien bewaard op een koele en droge plaats, behoudt het zijn stabiliteit tot 36 maanden vanaf de 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 1881/2006 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.

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

PRODUCTHERKOMST: ITALIË

VERPAKT IN: ITALIË

VOEDINGSINFORMATIE - CHYME FYSISCHЕ 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****SmarTexture CG****Mieszanka żelatyny o natychmiastowym działaniu i środka strukturyzującego włókna**

OPIS: Żelowanie na zimno: mieszanki nie trzeba podgrzewać, aby ją aktywować. W porównaniu z czystą żelatyną, ta mieszanka z włóknami jest bardziej praktyczna, tworzy bardziej stabilne żele (mniej syneresy) i umożliwia szybszą obróbkę bez podgrzewania. Aktywuje się od minimalnej temperatury 10 °C.

SKŁADNIKI: żelatyna spożywcza w proszku (powered by GELECTA), odwodniony syrop glukozowy, dekstroza, włókna roślinne (cykorii, cytryna, len)

DOZOWANIE: Struktury napowietrzone: 2–4%; Struktury żelowe: 5–7%; Struktury kremowe: 3,5–4,5%

SPOSÓB UŻYCIA: Stopniowo dodawać produkt do mieszanek przed cukrami lub innymi substancjami stałymi. Stosować w mieszankach o temperaturze powyżej 10°C, całkowicie rozmrożonych. Mieszać i rozpraszać za pomocą blendera ręcznego przez co najmniej 60 sekund.

DATA WAŻNOŚCI: jeśli jest przechowywany w chłodnym i suchym miejscu, zachowuje swoją stabilność do 36 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 1881/2006 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.

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

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 zgodności dostępny na życzenie

SE

TEKNISKT DATABLAD

SmarTexture CG

Blandning av snabbverkande gelatin och fiberstruktureringsmedel

BESKRIVNING: Kallgelérande: Blandningen behöver inte värmas för att aktiveras. Jämfört med ren gelatin är denna fiberberikade blandning mer praktisk, bildar mer stabila geléer (mindre syneres) och möjliggör snabbare bearbetning utan uppvärmning. Den aktiveras från en minimumtemperatur på 10 °C.

INGREDIENSER: gelatinpulver för livsmedel (powered by GELECTA), dehydratiserad glukossirap, dextros, vegetabiliska fibrer (cikoria, citron, linfrö).

DOSERING: Luftiga strukturer: 2–4 %; Geléartade strukturer: 5–7 %; Krämiga strukturer: 3,5–4,5 %

BRUKSANVISNING: Tillsätt produkten gradvis till blandningarna före socker eller andra torra ingredienser. Används i blandningar över 10°C, helt upptinade. Dispergera med stavmixer i minst 60 sekunder.

UTGÅNGSDATUM: om den förvaras på en sval och torr plats bibehåller den sin stabilitet i upp till 36 månader från produktionsdatumet. 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 1881/2006 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.

LAKTOSFRI: innehåller inte laktos som ingrediens; eventuella spår <0,01 %.

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	1422 kJ 340 kcal
Grassi - Fat – Fett - Graisses – Grasas – Waarvan - Tłuszcz - Fett	<0,1 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	0 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Glucides – Hidratos de carbono – Koolhydraten – Węglowodany - Kolhydrater	50,8 g
di cui zuccheri - of which sugars - davon Zucker - dont sucres - de los cuales azúcares – waarvan suikers – w tym cukry - varav sockerarter	34,9 g
Proteine - Protein - Eiweiß - Protéines – Proteínas – Eiwitten – Białko - Proteiner	22,8 g
Sale - Salt - Salz - Sel – Sal – Zout – Sól - Salt	<0,5 g

PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER – PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - PARAMETROS MICROBIOLOGICOS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS – PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR - PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Total bacterial count <10000 ufc/g	Yeast & Moulds <100 cfu/g	E.Coli <10 cfu/g	Staphylococcus <100 cfu/g	Salmonella Absent/25g	L. Mono Absent/25g	Coliforms <10 cfu/g
---------------------------------------	------------------------------	---------------------	------------------------------	--------------------------	-----------------------	------------------------

ALLERGENI / ALLERGENS FOOD	PRESENZA? (SI / NO) / PRESENCE? (YES / NO)	PRESENTE SULLA LINEA? / PRESENT ON LINE?	PRESENTE NEL SITO? / PRESENT ON SITE?
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne gli esclusi a) b) c) dell'Allegato II del Regolamento (UE) n°1169/2011 / Cereals containing gluten (eg. Wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains) and derived products, except those excluded a) b) c) from Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati. / Crustaceans and derived products.	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati. / Eggs and derived products.	NO	NO	NO
Pesce e prodotti derivati. tranne gli esclusi a) b) dell'Allegato II del Regolamento (UE) n°1169/2011. / Fish and derived products. except for the excluded a) b) of Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011.	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati. / Peanuts and derived products.	NO	NO	NO
Soia e prodotti derivati. tranne gli esclusi a) b) c) d) dell'Allegato II del Regolamento (UE) n°1169/2011. / SOYA and derived products. except for the excluded a) b) c) d) of Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011.	NO	NO	NO
Latte incluso il Lattosio e prodotti derivati. tranne gli esclusi a) b) dell'Allegato II del Regolamento (UE) n°1169/2011. / Milk including Lactose and derived products. except for the excluded a) b) of Annex II of Regulation (EU) No. 1169/2011.	NO	NO	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland Macadamia) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche. / Shellfruits (almonds, hazelnuts, common walnuts, cashew nuts, pecan nuts, walnuts Brazil, pistachios Queensland nuts) and derived products	NO	NO	NO
Sedano e prodotti derivati. / Celery and derived products.	NO	NO	NO
Senape e prodotti derivati. / Mustard and derived products.	NO	NO	NO
Semi di Sesamo e prodotti derivati. / Sesame seed and derived products.	NO	NO	NO

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni >10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ / Sulfur dioxide and sulphites in concentrations >10 mg / kg or 10 mg / l expressed as SO ₂	NO	NO	NO
Lupini prodotti derivati. / Lupins and derived products.	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati. / Clams and derived products.	NO	NO	NO