

# IT

## SCHEMA TECNICA

# TRANSGLUTAMINASI

**DESCRIZIONE:** La transglutaminasi, nota anche come “meat glue”, è un enzima naturale che unisce e stabilizza le proteine, migliorando coesione e consistenza degli alimenti. Non altera il sapore ed è ottenuta tramite fermentazione microbica.

**INGREDIENTI:** transglutaminasi, maltodestrine (carrier)

**DOSAGGIO e MODO D'USO:** 8-15g/kg. Può essere applicata direttamente in polvere sui prodotti proteici o sciolta in acqua e successivamente pennellata sulla carne.

**SCADENZA:** se conservato in luogo fresco e asciutto mantiene la sua stabilità fino a 12 mesi dalla data di produzione. Evitare l'esposizione all'aria. Una volta aperto, dovrebbe essere usato immediatamente o sigillato nuovamente.

### 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:** vedi 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:** EXTRA U.E.

**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****TRANSGLUTAMINASE**

**DESCRIPTION:** Transglutaminase, also known as “meat glue”, is a natural enzyme that binds and stabilizes proteins, improving cohesion and texture of foods. It does not alter flavor and is obtained through microbial fermentation.

**INGREDIENTS:** transglutaminase, maltodextrins (carrier)

**DOSAGE and DIRECTIONS FOR USE:** 8–15 g/kg. Can be applied directly in powder form on protein products or dissolved in water and brushed onto the meat.

**EXPIRY DATE:** If stored in a cool, dry place, it retains its properties for up to 12 months from the date of production. After each use, reseal the package and keep it in a clean, cool environment. Handle only with perfectly clean and dry tools. Before each use, check the condition of the product.

**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:** Compliant with EC Regulation 396/2005 and EC Regulation 1881/2006 regarding the presence of 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:** EXTRA E.U.

**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

# TRANSGLUTAMINASE

**BESCHREIBUNG:** Transglutaminase, auch bekannt als „Meat Glue“, ist ein natürliches Enzym, das Proteine verbindet und stabilisiert und so Kohäsion und Textur von Lebensmitteln verbessert. Es verändert den Geschmack nicht und wird durch mikrobielle Fermentation gewonnen.

**ZUTATEN:** Transglutaminase, Maltodextrine (Trägerstoff)

**DOSIERUNG und ANWENDUNG:** 8–15 g/kg. Kann direkt als Pulver auf proteinreiche Produkte aufgetragen oder in Wasser gelöst und anschließend auf das Fleisch gepinselt werden.

**VERFALLSDATUM:** Bei Lagerung an einem kühlen, trockenen Ort behält es seine Eigenschaften bis zu 12 Monate ab Produktionsdatum. 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.

### 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 der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 und der Verordnung (EG) Nr. 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.

**PRODUKTKHERKUNFT:** EXTRA E.U.

**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

# TRANSGLUTAMINASE

**DESCRIPTION:** La transglutaminase, également appelée « meat glue », est une enzyme naturelle qui lie et stabilise les protéines, améliorant la cohésion et la texture des aliments. Elle n'altère pas la saveur et est obtenue par fermentation microbienne.

**INGRÉDIENTS:** transglutaminase, maltodextrines (support)

**DOSAGE et MODE D'EMPLOI:** 8–15 g/kg. Peut être appliquée directement en poudre sur les produits protéiques ou dissoute dans l'eau puis appliquée au pinceau sur la viande.

**DATE D'EXPIRATION:** si conservé dans un endroit frais et sec, il conserve ses propriétés jusqu'à 12 mois après la date de production. Après chaque utilisation, refermer l'emballage et maintenir dans un environnement propre et frais. Manipuler uniquement avec des outils parfaitement propres et secs. Avant chaque utilisation, vérifier l'état de conservation du produit.

### 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 au Règlement (CE) n° 396/2005 et au Règlement (CE) n° 1881/2006 en ce qui concerne 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:** EXTRA E.U.

**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

# TRANSGLUTAMINASA

**DESCRIPCIÓN:** La transglutaminasa, también conocida como “meat glue”, es una enzima natural que une y estabiliza las proteínas, mejorando la cohesión y la textura de los alimentos. No altera el sabor y se obtiene mediante fermentación microbiana.

**INGREDIENTES:** transglutaminasa, maltodextrinas (vehículo)

**DOSIS y MODO DE USO:** 8–15 g/kg. Puede aplicarse directamente en polvo sobre productos proteicos o disuelta en agua y posteriormente pincelada sobre la carne.

**FECHA DE CADUCIDAD:** si se conserva en un lugar fresco y seco, mantiene sus propiedades hasta 12 meses a partir de la fecha de producción. Después de cada uso, cerrar bien el envase y mantener en un ambiente limpio y fresco. Manipular solo con herramientas perfectamente limpias y secas. Antes de cada uso, verificar el estado de conservación del producto.

#### 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:** Conforme al Reglamento (CE) n° 396/2005 y al Reglamento (CE) n° 1881/2006 en lo que respecta a la presencia de 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:** EXTRA E.U.

**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****TRANSGLUTAMINASE**

**BESCHRIJVING:** Transglutaminase, ook bekend als "meat glue", is een natuurlijk enzym dat eiwitten bindt en stabiliseert en zo cohesie en textuur van voedingsmiddelen verbetert. Het verandert de smaak niet en wordt verkregen via microbiële fermentatie.

**INGREDIËNTEN:** transglutaminase, maltodextrinen (drager)

**DOSERING en GEBRUIK:** 8–15 g/kg. Kan direct als poeder worden aangebracht op eiwitrijke producten of opgelost in water en vervolgens op het vlees worden geborsteld.

**VERVALDATUM:** indien bewaard op een koele en droge plaats, behoudt het zijn eigenschappen tot 12 maanden na de productiedatum. Sluit de verpakking na elk gebruik goed af en bewaar deze op een schone en koele plaats. Alleen hanteren met perfect schone en droge gereedschappen. Controleer voor elk gebruik de conserveringstoestand van het product.

**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 Verordening (EG) nr. 396/2005 en Verordening (EG) nr. 1881/2006 met betrekking tot de aanwezigheid van pesticidenresiduen, zware metalen (Pb, Cd) en mycotoxinen.

**ALLERGENEN:** zie laatste pagina

**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.

**OORSPRONG VAN HET PRODUCT:** EXTRA E.U.

**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

# TRANSGLUTAMINAZA

**OPIS:** Transglutaminaza, znana również jako „meat glue”, jest naturalnym enzymem łączącym i stabilizującym białka, poprawiającym spójność i teksturę żywności. Nie zmienia smaku i jest otrzymywana w procesie fermentacji mikrobiologicznej.

**SKŁADNIKI:** transglutaminaza, maltodekstryny (nośnik)

**DAWKOWANIE i SPOSÓB UŻYCIA:** 8–15 g/kg. Może być stosowana bezpośrednio w proszku na produkty białkowe lub rozpuszczona w wodzie i наносzona pędzlem na mięso.

**DATA WAŻNOŚCI:** jeśli przechowywane w chłodnym i suchym miejscu, zachowuje swoje właściwości przez 12 miesięcy od daty produkcji. Po każdym użyciu ponownie zamknąć opakowanie i przechowywać w czystym i chłodnym miejscu. Obsługiwać tylko przy użyciu idealnie czystych i suchych narzędzi. Przed każdym użyciem sprawdzić stan przechowywania produktu.

### 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:** Zgodne z rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 oraz rozporządzeniem (WE) nr 1881/2006 w zakresie obecności 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.

**POCHODZENIE PRODUKTU:** EXTRA E.U.

**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

# TRANSGLUTAMINAS

**BESKRIVNING:** Transglutaminas, även kallad "meat glue", är ett naturligt enzym som binder och stabiliserar proteiner och förbättrar livsmedels sammanhållning och konsistens. Den påverkar inte smaken och framställs genom mikrobiell fermentering.

**INGREDIENSER:** transglutaminas, maltodextriner (bärare)

**DOSERING och ANVÄNDNING:** 8–15 g/kg. Kan appliceras direkt som pulver på proteinprodukter eller lösas i vatten och penslas på kött.

**UTGÅNGSDATUM:** om den förvaras på en sval och torr plats behåller den sina egenskaper i upp till 12 månader från produktionsdatumet. Stäng förpackningen noggrant efter varje användning och förvara i en ren och sval miljö. Hantera endast med helt rena och torra verktyg. Kontrollera produktens lagringstillstånd före varje användning.

### 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 förordning (EG) nr 396/2005 och förordning (EG) nr 1881/2006 vad gäller förekomst av bekämpningsmedelsrester, tungmetaller (Pb, Cd) och mykotoxiner.

**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:** EXTRA E.U.

**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.



<b>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</b>	
Energia - Energy - Energie - Énergie – Valor energético – Energie - Wartość energetyczna - Kraft	1647 kJ 394 kcal
Grassi - Fat – Fett - Graisses – Grasas – Waarvan - Tłuszcz - Fett	0,19 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	94,8 g
di cui zuccheri - of which sugars - davon Zucker - dont sucres - de los cuales azúcares – waarvan suikers – w tym cukry - varav sockerarter	0,71 g
di cui amido	47,1 g
Fibre – Ballaststoffe – Fibres alimentaires – Fibra alimentaria – Vezels – Błonnik - Fibrer	0,14 g
Proteine - Protein - Eiweiß - Protéines – Proteínas – Eiwitten – Białko - Proteiner	1,5 g
Sale - Salt - Salz - Sel – Sal – Zout – Sól – Salt	0,23 g

<b>PARAMETRI CHIMICO 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</b>					
TG Activity 100-140u/g	Loss on Drying ≤10%(105°C,2h)	Sulfur dioxide <10 ppm/g	Potassium 8,6 mg	Calcium 9,8 mg	Iron 0,6mg
Magnesium 5,5 mg	Moisture 2,83 mg	Ash 0,44g	Alcohol (ethanol) 4,3 mg		

<b>PARAMETRI MICROBIOLOGICI* - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER – PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - PARAMETROS MICROBIOLOGICOS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS – PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR</b>					
Total Plate Count < 50000 cfu/g	Yeast & Moulds <50 cfu/g	E.Coli Absent/25g	Salmonella Absent/25g	Clostridium perfringens <10cfu/g	Enterobacteriaceae <3 MPN/g

<b>METALLI PESANTI - HEAVY METALS – SCHWERMETALLE - MÉTAUX LOURDS - METALES PESADOS – ZWARE METALEN - METALE CIĘŻKIE - TUNGMETALLER</b>	
Lead <5 ppm	Arsenic <3 ppm

In accordance with Reg. (EU) 1169/2011 and subsequent amendments

ALLERGENI / ALLERGENS FOOD	PRESENZA? (SI / NO) / PRESENCE? (YES / NO)	CROSS - CONTAMINATION
<b>Cereali contenenti glutine</b> e prodotti derivati/ <b>Cereals containing gluten</b> and derived products / <b>Getreide mit gluten</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse / <b>Céréales contenant du gluten</b> et produits dérivés / <b>Cereales que contienen gluten</b> y productos derivados / <b>Graan en bevat gluten</b> en afgeleide producten / <b>Zboża zawierające gluten</b> i produkty pochodne / <b>Cerealier innehållande gluten</b> och härledda produkter	NO	NO
<b>Crostacei</b> e prodotti derivati/ <b>Crustaceans</b> and derived products / <b>Krebstiere</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse / <b>Crustacés</b> et produits dérivés / <b>Crustáceos</b> y productos derivados / <b>Schaaldieren</b> en afgeleide producten / <b>Skorupiaki</b> i produkty pochodne / <b>Kräftdjur</b> och härledda produkter	NO	NO
<b>Uova</b> e prodotti derivati/ <b>Eggs</b> and derived products / <b>Ei</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse / <b>Œufs</b> et produits dérivés / <b>Huevos</b> y productos derivados / <b>Ei</b> en afgeleide producten / <b>Jajka</b> i produkty pochodne / <b>Ägg</b> och härledda produkter	NO	NO
<b>Pesce</b> e prodotti derivati/ <b>Fish</b> and derived products / <b>Fisch</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse / <b>Poisson</b> et produits dérivés / <b>Pescado</b> y productos derivados / <b>Vis</b> en afgeleide producten / <b>Ryby</b> i produkty pochodne / <b>Fisk</b> och härledda produkter	NO	NO
<b>Arachidi</b> e prodotti derivati/ <b>Peanuts</b> and derived products / <b>Erdnüsse</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse / <b>Arachides</b> et produits dérivés / <b>Cacahuètes</b> y productos derivados / <b>Pindas</b> en afgeleide producten / <b>Orzeski ziemne</b> i produkty pochodne / <b>Jordnötter</b> och härledda produkter	NO	NO
<b>Soia</b> e prodotti derivati/ <b>Soya</b> and derived products / <b>Soja</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse / <b>Soja</b> et produits dérivés / <b>Soja</b> y productos derivados / <b>Soja</b> en afgeleide producten / <b>Soja</b> i produkty pochodne / <b>Soja</b> och härledda produkter	NO	NO
<b>Latte</b> incluso il <b>Lattosio</b> e prodotti derivati/ <b>Milk including lactose</b> and derived products / <b>Milch einschließlich Laktose</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse / <b>Lait, y compris le lactose</b> et produits dérivés / <b>Leche incluido lactosa</b> y productos derivados / <b>Melk inklusief lactose</b> en afgeleide producten / <b>Mleko włączając laktozę</b> i produkty pochodne / <b>Mjök inklusive laktos</b> och härledda produkter	NO	NO
<b>Frutta a guscio</b> e prodotti derivati/ <b>Nuts</b> and derived products / <b>Schalenfrüchte</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse / <b>Fruits à coque</b> et produits dérivés / <b>Frutos de cáscara</b> y productos derivados / <b>Noten</b> en afgeleide producten / <b>Orzechy</b> i produkty pochodne / <b>Nötter</b> och härledda produkter	NO	NO
<b>Sedano</b> e prodotti derivati/ <b>Celery</b> and derived products / <b>Sellerie</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse / <b>Céleri</b> et produits dérivés / <b>Apio</b> y productos derivados / <b>Selderij</b> en afgeleide producten / <b>Seler</b> i produkty pochodne / <b>Selleri</b> och härledda produkter	NO	NO
<b>Senape</b> e prodotti derivati/ <b>Mustard</b> and derived products / <b>Senf</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse / <b>Moutarde</b> et produits dérivés / <b>Mostaza</b> y productos derivados / <b>Moutard</b> en afgeleide producten / <b>Gorczyca</b> i produkty pochodne / <b>Senap</b> och härledda produkter	NO	NO
<b>Semi di Sesamo</b> e prodotti derivati/ <b>Sesame seeds</b> and derived products / <b>Sesamsamen</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse / <b>Graines de sésame</b> et produits dérivés / <b>Semillas de sésamo</b> y productos derivados / <b>Sesamzaad</b> en afgeleide producten / <b>Nasiona sezamu</b> i produkty pochodne / <b>Sesamfrön</b> och härledda produkter	NO	NO
<b>Anidride solforosa e solfiti</b> (>10 mg/Kg o 10 mg/l) espressi come SO <sub>2</sub> / <b>Sulphur dioxide and sulphites</b> (>10 mg/kg or 10 mg/l) expressed as SO <sub>2</sub> / Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l) ausgedrückt als SO <sub>2</sub> / <b>Dioxyde de soufre et sulfites</b> (>10 mg/kg ou 10 mg/l) exprimés en SO <sub>2</sub> / <b>Dióxido de azufre y sulfitos</b> (>10 mg/kg o 10 mg/l) expresados como SO <sub>2</sub> / <b>Zwavedioxide en sulfieten</b> (>10 mg/kg of 10 mg/l) uitgedrukt als SO <sub>2</sub> / <b>Dwutlenek siarki i siarczyny</b> (>10 mg/kg lub 10 mg/l) wyrażone jako SO <sub>2</sub> / <b>Svaveldioxid och sulfiter</b> (>10 mg/kg eller 10 mg/l) uttryckt som SO <sub>2</sub>	NO	NO
<b>Lupini</b> prodotti derivati/ <b>Lupin</b> and derived products / <b>Lupinen</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse / <b>Lupin</b> et produits dérivés / <b>Lupino</b> y productos derivados / <b>Lupine</b> en afgeleide producten / <b>Łubin</b> i produkty pochodne / <b>Lupin</b> och härledda produkter	NO	NO
<b>Molluschi</b> e prodotti derivati/ <b>Molluscs</b> and derived products / <b>Weichtiere</b> und daraus hergestellte Erzeugnisse / <b>Mollusques</b> et produits dérivés / <b>Moluscos</b> y productos derivados / <b>Weekdieren</b> en afgeleide producten / <b>Mięczaki</b> i produkty pochodne / <b>Mollusker</b> och härledda produkter	NO	NO