

IT**SCHEDA TECNICA****GOMMA DI XANTANO E415**

DESCRIZIONE: Polvere fine prodotta dalla fermentazione di amido di mais e proteine di semi di soia con *Xanthomonas campestris*. Le sue soluzioni sono neutre, adatte all'uso negli alimenti e preparazioni alimentari come stabilizzanti, addensanti o emulsionanti.

INGREDIENTI: GOMMA DI XANTANO E415

DOSAGGIO: 0,1% - 0,5% del peso totale del prodotto

SCADENZA: Il prodotto se tenuto nelle confezioni originali e chiuse, in luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce diretta e da fonti di calore, si conserva inalterato per almeno 24 mesi dalla data di produzione.

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.

TRATTAMENTI: non è trattato con radiazioni ionizzanti.

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: EXTRA UE

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****XANTHAN GUM E415**

DESCRIPTION: A fine powder produced by the fermentation of corn starch and soy protein with *Xanthomonas campestris*. Its solutions are neutral, suitable for use in food and food preparations as stabilizers, thickeners, or emulsifiers.

INGREDIENTS: XANTHAN GUM E415

DOSAGE: 0.1% - 0.5% of the total product weight.

EXPIRY DATE: The product, if kept in its original sealed packaging, in a cool and dry place away from direct light and heat sources, remains unchanged for at least 24 months from the production date.

FOOD SAFETY:

NON-GMO: This product does not contain, is not composed of, and is not derived from genetically modified organisms, in accordance with Regulation (EC) No 1829/2003 and Regulation (EC) No 1830/2003 and subsequent amendments. Non-hazardous under normal usage conditions.

CONTAMINANTS: Compliant with Regulation (EC) No 396/2005 and Regulation (EC) No 1881/2006 regarding the presence of pesticide residues, heavy metals (Pb, Cd), and mycotoxins.

TREATMENTS: It is not treated with ionizing radiation.

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: EXTRA EU

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

XANTHAN GUMMI E415

BESCHREIBUNG: Ein feines Pulver, das durch die Fermentation von Maisstärke und Sojaprotein mit *Xanthomonas campestris* hergestellt wird. Seine Lösungen sind neutral und geeignet für die Verwendung in Lebensmitteln und Lebensmittelzubereitungen als Stabilisatoren, Verdickungsmittel oder Emulgatoren

ZUTATEN: XANTHAN-GUMMI E415

DOSIERUNG: 0,1% - 0,5% des Gesamtgewichts des Produkts

VERFALLSDATUM: Das Produkt bleibt, wenn es in der originalen, verschlossenen Verpackung an einem kühlen, trockenen Ort, fern von direkter Licht- und Wärmequelle aufbewahrt wird, mindestens 24 Monate ab Produktionsdatum unverändert.

ERNÄHRUNGSSICHERUNG:

GENTECHNIKFREI: Dieses Produkt enthält keine, besteht nicht aus und wird nicht aus genetisch veränderten Organismen hergestellt, gemäß den Vorschriften der Verordnung (EG) Nr. 1829/2003 und der Verordnung (EG) Nr. 1830/2003 sowie den nachfolgenden Änderungen. Das Produkt ist unter normalen Nutzungsbedingungen nicht gefährlich.

KONTAMINANTEN: entspricht der EG-Verordnung 396/05 und der EG-Verordnung 1881/06 im Hinblick auf das Vorhandensein von Pestizidrückständen, Schwermetallen (Pb, Cd) und Mykotoxinen

BEHANDLUNGEN: Es ist nicht mit ionisierender Strahlung behandelt.

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: EXTRA EU

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****GOMME XANTHANE E415**

DESCRIPTION: Poudre fine produite par la fermentation de l'amidon de maïs et des protéines de soja avec *Xanthomonas campestris*. Ses solutions sont neutres, adaptées à l'utilisation dans les aliments et les préparations alimentaires comme stabilisants, épaississants ou émulsifiants.

INGRÉDIENTS: GOMME XANTHANE E415

DOSAGE: 0,1 % - 0,5 % du poids total du produit

DATE D'EXPIRATION: Le produit, s'il est conservé dans son emballage d'origine scellé, dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière directe et des sources de chaleur, reste inchangé pendant au moins 24 mois à partir de la date de production.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE:

NON-OGM: Ce produit ne contient pas, n'est pas composé de et n'est pas dérivé d'organismes génétiquement modifiés, conformément aux règlements (CE) n° 1829/2003 et (CE) n° 1830/2003 et aux 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 concernant la présence de résidus de pesticides, de métaux lourds (Pb, Cd) et de mycotoxines.

TRAITEMENTS: Il n'est pas traité avec des radiations ionisantes.

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: EXTRA EU

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

GOMA XANTANA E415

DESCRIPCIÓN: Polvo fino producido por la fermentación de almidón de maíz y proteínas de soja con *Xanthomonas campestris*. Sus soluciones son neutras, adecuadas para su uso en alimentos y preparaciones alimentarias como estabilizantes, espesantes o emulsionantes.

INGREDIENTES: GOMA XANTANA E415

DOSIFICACIÓN: 0,1 % - 0,5 % del peso total del producto

FECHA DE CADUCIDAD: El producto, si se mantiene en su envase original y cerrado, en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa y de fuentes de calor, se conserva inalterado durante al menos 24 meses a partir de la fecha de producción.

SEGURIDAD ALIMENTARIA:

NO OMG: Este producto no contiene, no está compuesto y no se obtiene de organismos genéticamente modificados, de acuerdo con lo establecido por el Reglamento (CE) 1829/2003 y el Reglamento (CE) 1830/2003 y sus modificaciones posteriores. Producto no peligroso en condiciones normales de uso.

CONTAMINANTES: Conforme al Reglamento (CE) 396/2005 y al Reglamento (CE) 1881/2006 en lo que respecta a la presencia de residuos de pesticidas, metales pesados (Pb, Cd) y micotoxinas.

TRATAMIENTOS: No se trata con radiaciones ionizantes.

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: EXTRA EU

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

XANTHAANGOM E415

BESCHRIJVING: Een fijn poeder dat wordt geproduceerd door de fermentatie van maïszetmeel en soja-eiwit met *Xanthomonas campestris*. De oplossingen zijn neutraal en geschikt voor gebruik in voedingsmiddelen en voedselbereidingen als stabilisatoren, verdickers of emulgatoren.

INGREDIËNTEN: XANTHAANGOM E415

DOSERING: 0,1% - 0,5% van het totale gewicht van het product

VERVALDATUM: Het product blijft, indien bewaard in de originele, gesloten verpakking op een koele, droge plaats, uit de buurt van direct licht en warmtebronnen, minimaal 24 maanden na de productiedatum onveranderd.

VOEDSELZEKERHEID:

NIET-GGO's: Dit product bevat geen, bestaat niet uit en is niet verkregen uit genetisch gemodificeerde organismen, in overeenstemming met de bepalingen van Verordening (EG) 1829/2003 en Verordening (EG) 1830/2003 en de daaropvolgende wijzigingen. Product is niet gevaarlijk onder normale gebruiksomstandigheden.

VERONTREINIGINGEN: Voldoet aan Verordening (EG) 396/2005 en Verordening (EG) 1881/2006 met betrekking tot de aanwezigheid van pesticidenresten, zware metalen (Pb, Cd) en mycotoxines.

BEHANDELINGEN: Het is niet behandeld met ioniserende straling.

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: EXTRA EU

VERPAKT IN: ITALIË

VOEDINGSINFORMATIE - CHYME FYSISCHES PARAMETERS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS - ZWARE METALLEN: 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****GUMA KSANTANOWA E415**

OPIS: Drobny proszek produkowany w wyniku fermentacji skrobi kukurydzianej i białek soi z użyciem *Xanthomonas campestris*. Jego roztwory są neutralne, odpowiednie do użycia w żywności i preparatach spożywczych jako stabilizatory, zagęstniki lub emulgatory.

SKŁADNIKI: GUMA KSANTANOWA E415

DAWKOWANIE: 0,1% - 0,5% całkowitej wagi produktu

DATA WAŻNOŚCI: Produkt, przechowywany w oryginalnym, zamkniętym opakowaniu, w chłodnym i suchym miejscu, z dala od bezpośredniego światła i źródeł ciepła, pozostaje niezmienny przez co najmniej 24 miesiące od daty produkcji.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCIOWE:

NON-GMO: Produkt ten nie zawiera, nie jest złożony z ani nie pochodzi z organizmów genetycznie modyfikowanych, zgodnie z przepisami rozporządzenia (WE) 1829/2003 i rozporządzenia (WE) 1830/2003 oraz ich późniejszymi zmianami. Produkt nie jest niebezpieczny w normalnych warunkach użytkowania.

ZANIECZYSZCZENIA: Zgodnie z rozporządzeniem (WE) 396/2005 i rozporządzeniem (WE) 1881/2006 w odniesieniu do obecności pozostałości pestycydów, metali ciężkich (Pb, Cd) i mykotoksyn.

OBRÓBK: Nie jest poddawany obróbce promieniowaniem jonizującym.

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: EXTRA EU

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

XANTAN GUMMI E415

BESKRIVNING: Ett fint pulver som produceras genom fermentering av majsstärkelse och sojaprotein med *Xanthomonas campestris*. Dess lösningar är neutrala och lämpliga för användning i livsmedel och livsmedelsberedningar som stabilisatorer, förtjockningsmedel eller emulgeringsmedel.

INGREDIENSER: XANTANGUMMI E415

DOSERING: 0,1 % - 0,5 % av den totala vikten av produkten

UTGÅNGSDATUM: Produkten förblir oförändrad i minst 24 månader från tillverkningsdatumet om den förvaras i sin originalförpackning, oöppnad, på en sval och torr plats, skyddad från direkt ljus och värmekällor.

TRYGGAD LIVSMEDELSFÖRSÖRJNING:

ICKE-GMO: Denna produkt innehåller inte, består inte av och är inte framställd av genetiskt modifierade organismer, i enlighet med bestämmelserna i förordning (EG) 1829/2003 och förordning (EG) 1830/2003 samt senare ändringar. Produkten är inte farlig under normala användningsförhållanden.

FÖRORENINGAR: Uppfyller kraven i förordning (EG) 396/2005 och förordning (EG) 1881/2006 avseende förekomsten av rester av bekämpningsmedel, tungmetaller (Pb, Cd) och mykotoxiner.

BEHANDLINGAR: Den är inte behandlad med joniserande strålning.

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: EXTRA EU

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	191 kj 800 kca
Grassi - Fat - Fett - Graisses - Grasas - Waarvan - Tłuszcz - Fett	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 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Glucides - Hidratos de carbono - Koolhydraten - Węglowodany - Kolhydrater	0 g
di cui zuccheri - of which sugars - davon Zucker - dont sucres - de los cuales azúcares - waarvan suikers - w tym cukry - varav sockerarter	0 g
Fibre - Ballaststoffe - Fibres alimentaires - Fibra alimentaria - Vezels - Błonnik - Fibrer	77,5 g
Proteine - Protein - Eiweiß - Protéines - Proteínas - Eiwitten - Białko - Proteiner	6 - 9 g
Sale - Salt - Salz - Sel - Sal - Zout - Sól - Salt	max. 3.75 g
Calcio - calcium - calcium - calcium- calcio - calcium - wapń - kalcium	max. 1 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

Viscosity 1400±200 cps	Ashes Max 13%	Moisture Max: 15%	Granulometry through 80 mesh: 100%; Through 200 mesh: min 92%		

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

Total microbial count Max 2000 cfu/g	Moulds and yeasts max 100 cfu/g	E.coli Negative	Salmonella Negative	Xanthomonas campestris Negative	
--	---------------------------------------	--------------------	------------------------	---------------------------------------	--

METALLI PESANTI - HEAVY METALS - SCHWERMETALLE - MÉTAUX LOURDS - METALES PESADOS - ZWARE METALEN - METALE CIĘŻKIE - TUNGMETALLER

Content in heavy metals Max 20 ppm	Lead Max 2 ppm	Arsenic Max 3 ppm				
--	-------------------	----------------------	--	--	--	--