

IT

SCHEDA TECNICA

ZEROJAM MIX

DESCRIZIONE: semilavorato in polvere per la produzione di marmellate e confetture senza zuccheri aggiunti, grazie all'eritritolo, un dolcificante senza calorie che mantiene la dolcezza desiderata.

INGREDIENTI: edulcorante: eritritolo; fibre vegetali, gelificante: pectina; edulcorante: glicosidi steviolici

MODO D'USO:

1. Prepara la frutta: taglia 400 g di frutta a cubetti di dimensioni uniformi per una cottura omogenea.
2. Cuoci la frutta: mettila in una pentola a fuoco medio e cuoci lentamente, mescolando di tanto in tanto, finché non rilascia i propri succhi naturali.
3. Aggiungi il mix in polvere: incorpora gradualmente il mix ZeroJam e mescola bene, assicurandoti che sia completamente sciolto e amalgamato alla frutta.
4. Porta a ebollizione: alza leggermente la fiamma e porta il composto a bollore, continuando a mescolare per evitare che si attacchi o si formino grumi.
5. Versa nei barattoli: trasferisci subito la marmellata nei barattoli sterilizzati, riempiendoli fino al bordo.
6. Raffreddamento e conservazione: capovolgi i barattoli per creare il sottovuoto e lasciali raffreddare completamente a temperatura ambiente prima di conservarli in dispensa o frigorifero.

CONSIGLI: Per una marmellata perfetta, usa frutta matura ma compatta. Per frutti poco acidi come pere o albicocche, aggiungi qualche goccia di limone per favorire la gelificazione; frutti naturalmente più acidi come fragole o frutti di bosco generalmente non ne hanno bisogno.

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

CONSERVAZIONE: Una volta preparata, versare la marmellata ancora calda in vasetti sterilizzati e chiuderli correttamente. Conservare i vasetti chiusi per 1-3 mesi in un luogo fresco e buio oppure per 3-6 mesi in frigorifero. Dopo l'apertura, conservare in frigorifero e consumare entro 7-10 giorni.

SICUREZZA ALIMENTARE:

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

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

AVVERTENZE: Un consumo eccessivo può avere effetti lassativi

ALLERGENI: vedere ultima pagina

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.

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

ZEROJAM MIX

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

INGREDIENTS: Sweetener: erythritol; vegetable fibres; gelling agent: pectin; sweetener: steviol glycosides.

DIRECTIONS FOR USE:

1. Prepare the fruit: cut 400 g of fruit into evenly sized pieces to ensure even cooking.
2. Cook the fruit: place it in a saucepan over medium heat and cook gently, stirring occasionally, until it releases its natural juices.
3. Add the powder mix: gradually add the ZeroJam mix and stir well until completely dissolved and evenly combined with the fruit.
4. Bring to the boil: increase the heat slightly and bring the mixture to a boil, stirring continuously to prevent sticking or lumps from forming.
5. Fill the jars: immediately pour the jam into sterilised jars, filling them to the top.
6. Cooling and storage: turn the jars upside down to create a vacuum seal and allow them to cool completely at room temperature before storing them in the pantry or refrigerator.

TIPS: For perfect jam, use ripe but firm fruit. For low-acid fruits such as pears or apricots, add a few drops of lemon juice to improve gel formation. Naturally acidic fruits such as apples, strawberries or berries generally do not require it.

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

STORAGE: Once prepared, pour the jam while still hot into sterilised jars and seal them properly. Store the sealed jars for 1–3 months in a cool, dark place or for 3–6 months in the refrigerator. Once opened, keep refrigerated and consume within 7–10 days.

FOOD SAFETY:

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

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

WARNING: Excessive consumption may produce laxative effects.

ALLERGENS: see last page

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.

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

ZEROJAM MIX

BESCHREIBUNG: Pulverhalbfabrikat zur Herstellung von Panna Cotta

ZUTATEN: Süßungsmittel: Erythrit; pflanzliche Ballaststoffe; Geliermittel: Pektin; Süßungsmittel: Steviolglycoside.

ANWENDUNG:

1. Bereiten Sie das Obst vor: Schneiden Sie 400 g Obst in gleichmäßige Stücke.
2. Kochen Sie das Obst: Geben Sie es in einen Topf und erhitzen Sie es bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren, bis es seinen natürlichen Saft freisetzt.
3. Geben Sie die Pulvermischung hinzu: Fügen Sie ZeroJam nach und nach hinzu und verrühren Sie alles gründlich.
4. Zum Kochen bringen: Erhöhen Sie die Hitze leicht und bringen Sie die Mischung unter ständigem Rühren zum Kochen.
5. In Gläser füllen: Füllen Sie die Marmelade sofort in sterilisierte Gläser bis zum Rand.
6. Abkühlen und aufbewahren: Stellen Sie die Gläser zum Erzeugen eines Vakuums auf den Kopf und lassen Sie sie vollständig abkühlen, bevor Sie sie in der Speisekammer oder im Kühlschrank aufbewahren.

TIPPS: Verwenden Sie reifes, aber festes Obst. Bei säurearmen Früchten wie Birnen oder Aprikosen einige Tropfen Zitronensaft hinzufügen. Natürlich säurehaltige Früchte wie Äpfel, Erdbeeren oder Beeren benötigen dies in der Regel nicht.

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

AUFBEWAHRUNG: Die fertig zubereitete Konfitüre noch heiß in sterilisierte Gläser füllen und diese sorgfältig verschließen. Die verschlossenen Gläser 1–3 Monate an einem kühlen, dunklen Ort oder 3–6 Monate im Kühlschrank aufbewahren. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 7–10 Tagen verbrauchen.

ERNÄHRUNGSSICHERUNG:

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

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

WARNHINWEIS: Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

ALLERGENE: siehe letzte Seite

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.

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

ZEROJAM MIX

DESCRIPTION: préparation en poudre pour la production de panna cotta

INGRÉDIENTS: Édulcorant: érythritol; fibres végétales; gélifiant: pectine; édulcorant: glycosides de stéviol.

MODE D'EMPLOI:

1. Préparez les fruits : coupez 400 g de fruits en morceaux de taille régulière pour une cuisson homogène.
2. Faites cuire les fruits : mettez-les dans une casserole à feu moyen et laissez cuire doucement en remuant de temps en temps jusqu'à ce qu'ils libèrent leur jus naturel.
3. Ajoutez le mélange en poudre : incorporez progressivement le mélange ZeroJam et mélangez soigneusement jusqu'à dissolution complète.
4. Portez à ébullition : augmentez légèrement le feu et portez le mélange à ébullition en remuant constamment pour éviter qu'il n'attache ou ne forme des grumeaux.
5. Remplissez les pots : versez immédiatement la confiture dans des pots stérilisés en les remplissant jusqu'au bord.
6. Refroidissement et conservation : retournez les pots pour créer un vide d'air et laissez-les refroidir complètement à température ambiante avant de les conserver au garde-manger ou au réfrigérateur.

CONSEILS : Pour une confiture parfaite, utilisez des fruits mûrs mais fermes. Pour les fruits peu acides comme les poires ou les abricots, ajoutez quelques gouttes de citron afin de favoriser la gélification. Les fruits naturellement plus acides, comme les pommes, les fraises ou les fruits rouges, n'en ont généralement pas besoin.

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

CONSERVATION : Une fois préparée, verser la confiture encore chaude dans des pots stérilisés et les fermer correctement. Conserver les pots fermés pendant 1 à 3 mois dans un endroit frais et sombre ou pendant 3 à 6 mois au réfrigérateur. Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 7 à 10 jours.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE:

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

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

AVERTISSEMENT: Une consommation excessive peut avoir des effets laxatifs.

ALLERGÈNES: voir dernière page

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.

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

ZEROJAM MIX

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

INGREDIENTES: Edulcorante: eritritol; fibras vegetales; gelificante: pectina; edulcorante: glucósidos de esteviol.

MODO DE EMPLEO:

1. Prepare la fruta: corte 400 g de fruta en trozos de tamaño uniforme para una cocción homogénea.
2. Cocine la fruta: colóquela en una cacerola a fuego medio y cocínela lentamente, removiendo de vez en cuando, hasta que libere sus jugos naturales.
3. Añada la mezcla en polvo: incorpore gradualmente la mezcla ZeroJam y remueva bien hasta que se disuelva completamente y se mezcle de forma homogénea con la fruta.
4. Lleve a ebullición: aumente ligeramente el fuego y lleve la mezcla a ebullición, removiendo continuamente para evitar que se pegue o se formen grumos.
5. Llene los tarros: vierta inmediatamente la mermelada en tarros esterilizados, llenándolos hasta el borde.
6. Enfriado y conservación: coloque los tarros boca abajo para crear el vacío y déjelos enfriar completamente a temperatura ambiente antes de guardarlos en la despensa o en el frigorífico.

CONSEJOS: Para obtener una mermelada perfecta, utilice fruta madura pero firme. Para frutas poco ácidas, como peras o albaricoques, añada unas gotas de limón para favorecer la gelificación; frutas naturalmente más ácidas, como manzanas, fresas o frutos rojos, generalmente no lo necesitan.

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

CONSERVACIÓN: Una vez preparada, verter la mermelada todavía caliente en tarros esterilizados y cerrarlos correctamente. Conservar los tarros cerrados durante 1–3 meses en un lugar fresco y oscuro o durante 3–6 meses en el frigorífico. Una vez abiertos, conservar en el frigorífico y consumir en un plazo de 7–10 días.

SEGURIDAD ALIMENTARIA:

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

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

ADVERTENCIA: Un consumo excesivo puede producir efectos laxantes.

ALÉRGENOS: ver última página

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.

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

ZEROJAM MIX

BESCHRIJVING: poedervormig halffabricaat voor de productie van panna cotta.

INGREDIËNTEN: Zoetstof: erytritol; plantaardige vezels; geleermiddel: pectine; zoetstof: steviolglycosiden.

GEBRUIKSAANWIJZING:

1. Bereid het fruit voor: snijd 400 g fruit in gelijkmatige stukjes.
2. Kook het fruit: doe het in een pan op middelhoog vuur en laat het zachtjes koken tot het zijn natuurlijke sappen vrijgeeft.
3. Voeg de poedermix toe: voeg ZeroJam geleidelijk toe en roer goed totdat alles volledig is opgelost.
4. Breng aan de kook: verhoog de warmte iets en blijf voortdurend roeren.
5. Vul de potten: giet de jam direct in gesteriliseerde potten en vul deze tot de rand.
6. Afkoelen en bewaren: zet de potten ondersteboven om vacuüm te creëren en laat ze volledig afkoelen voordat u ze bewaart.

TIPS: Gebruik rijp maar stevig fruit. Voeg bij fruit met weinig zuur, zoals peren of abrikozen, enkele druppels citroensap toe om de gelvorming te bevorderen. Fruit dat van nature zuurder is, zoals appels, aardbeien of bessen, heeft dit meestal niet nodig.

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

BEWARING: Giet de jam na de bereiding, terwijl deze nog warm is, in gesteriliseerde potten en sluit deze goed af. Bewaar de gesloten potten 1–3 maanden op een koele, donkere plaats of 3–6 maanden in de koelkast. Na opening in de koelkast bewaren en binnen 7–10 dagen consumeren.

VOEDSELZEKERHEID:

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

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

WAARSCHUWING: Overmatig gebruik kan een laxerend effect hebben.

ALLERGENEN: zie laatste bladzijde

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.

PRODUCTHERKOMST: ITALIË

VERPAKT IN: ITALIË

VOEDINGSINFORMATIE - CHYME FYSISCH E 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

ZEROJAM MIX

OPIS: półprodukt w proszku do przygotowania panna cotty

SKŁADNIKI: Substancja słodząca: erytrytol; błonnik roślinny; substancja żelująca: pektyna; substancja słodząca: glikozydy stewiolowe.

SPOSÓB UŻYCIA:

1. Przygotuj owoce: pokrój 400 g owoców na równe kawałki.
2. Gotuj owoce: umieść je w garnku na średnim ogniu i gotuj, od czasu do czasu mieszając, aż puszczą naturalny sok.
3. Dodaj mieszankę w proszku: stopniowo wsyp mieszankę ZeroJam i dokładnie wymieszaj.
4. Doprowadź do wrzenia: zwiększ nieco ogień i gotuj, stale mieszając.
5. Napełnij słoiki: natychmiast przelej dżem do wyparzonych słoików, napełniając je do pełna.
6. Schładzanie i przechowywanie: odwróć słoiki do góry dnem, aby wytworzyć próżnię, i pozostaw do całkowitego ostygnięcia przed przechowywaniem.

WSKAZÓWKI: Aby uzyskać idealny dżem, używaj dojrzałych, ale jędrnych owoców. W przypadku owoców o niskiej kwasowości, takich jak gruszki lub morele, dodaj kilka kropel soku z cytryny. Owoce naturalnie bardziej kwaśne, takie jak jabłka, truskawki czy owoce leśne, zazwyczaj tego nie wymagają.

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

PRZECHOWYWANIE: Po przygotowaniu jeszcze gorący dżem przełożyć do wysterylizowanych słoików i dokładnie je zamknąć. Zamknięte słoiki przechowywać przez 1–3 miesiące w chłodnym i ciemnym miejscu lub przez 3–6 miesięcy w lodówce. Po otwarciu przechowywać w lodówce i spożyć w ciągu 7–10 dni.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCIOWE:

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

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

OSTRZEŻENIE: Nadmierne spożycie może mieć efekt przeczyszczający.

ALERGENY: patrz ostatnia strona

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.

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

ZEROJAM MIX

BESKRIVNING: pulverbaserad halvfabrikat för tillverkning av panna cotta.

INGREDIENSER: Sötningsmedel: erytritol; vegetabiliska fibrer; geleringsmedel: pektin; sötningsmedel: steviolglykosider.

ANVÄNDNING:

1. Förbered frukten: skär 400 g frukt i jämnstora bitar.
2. Tillaga frukten: lägg den i en kastrull på medelvärme och låt den sjuda tills den släpper sin naturliga saft.
3. Tillsätt pulverblandningen: tillsätt ZeroJam gradvis och rör om ordentligt.
4. Koka upp: höj värmen något och låt blandningen koka under ständig omrörning.
5. Fyll burkarna: häll genast sylten i steriliserade burkar och fyll dem ända upp.
6. Kyllning och förvaring: vänd burkarna upp och ned för att skapa vakuum och låt dem svalna helt innan de förvaras.

TIPS: Använd mogen men fast frukt. För frukter med låg syrahalt, såsom päron eller aprikoser, tillsätt några droppar citron. Naturligt syrliga frukter, såsom äpplen, jordgubbar eller bär, behöver normalt inte detta.

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

FÖRVARING: När sylten är färdig, häll den medan den fortfarande är varm i steriliserade burkar och förslut dem ordentligt. Förvara de förslutna burkarna i 1–3 månader på en sval och mörk plats eller i 3–6 månader i kylskåp. Efter öppnandet ska produkten förvaras i kylskåp och konsumeras inom 7–10 dagar.

TRYGGAD LIVSMEDELSFÖRSÖRJNING:

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

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

VARNING: Överdriven konsumtion kan ha laxerande effekt.

ALLERGENER: se sista sidan

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.

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	184 kJ 46 kcal
Grassi - Fat – Fett - Graisses – Grasas – Waarvan - Tłuszcz - Fett	0,0 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturates - davon gesättigte Fettsäuren - dont acides gras saturés – de las cuales ácidos grasos saturados - enkelvoudig onverzadigde vetzuren – w tym kwasy tłuszczowe nasycone - varav mättade fettsyror	0,0 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Glucides – Hidratos de carbono – Koolhydraten – Węglowodany - Kolhydrater	79,4 g
di cui zuccheri - of which sugars - davon Zucker - dont sucres - de los cuales azúcares – waarvan suikers – w tym cukry - varav sockerarter	1,0 g
di cui polioli - of which polyols - davon Polyole - dont polyols - de los cuales polialcoholes - waarvan polyolen - w tym poliole - varav polyoler	77,3 g
Fibre – Ballaststoffe – Fibres alimentaires – Fibra alimentaria – Vezels – Błonnik - Fibrer	20,3 g
Proteine - Protein - Eiweiß - Protéines – Proteínas – Eiwitten – Białko - Proteiner	0,1 g
Sale - Salt - Salz - Sel – Sal – Zout – Sól - Salt	0,08 g

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

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

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

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

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

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