

IT

SCHEDA TECNICA

CIOCCOLATO EXTRA DARK

DESCRIZIONE: Semilavorato in polvere per la produzione di gelato al cioccolato fondente senza latte

INGREDIENTI: Cioccolato fondente in polvere (cacao magro in polvere, zucchero, burro di cacao, aromi, cacao nel cioccolato: 60% min.), zucchero, destrosio, fruttosio. Emulsionanti: E471, E472b, E477. Stabilizzanti: farina di semi di carruba, farina di semi di guar, carbossimetilcellulosa, carragenina

DOSAGGIO: Una busta (1,6 kg) + 2,4 litri di acqua. Scaldare per lo scioglimento del cioccolato e mantecare

SCADENZA: se conservato in luogo fresco e asciutto mantiene la sua stabilità fino a 24 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

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

Contiene come ingrediente: nessun allergene

Può contenere tracce di: 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

EXTRA DARK CHOCOLATE

DESCRIPTION: Semi-finished powder for the production of dairy-free dark chocolate ice cream.

INGREDIENTS: Dark chocolate powder (skimmed cocoa powder, sugar, cocoa butter, flavorings, cocoa in chocolate: min. 60%), sugar, dextrose, fructose. Emulsifiers: E471, E472b, E477. Stabilizers: carob seed flour, guar seed flour, carboxymethylcellulose, carrageenan.

DOSAGE: One packet (1,6 kg) + 2.4 liters of water. Heat to dissolve the chocolate and churn.

EXPIRY DATE: if stored in a cool and dry place, it maintains its stability for up to 24 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 Reg. 396/05 and EC Reg. 1881/06 with regard to the presence of pesticide residues, heavy metals (Pb, Cd) and mycotoxins.

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

Contains as an ingredient: no allergens.

May contain traces of: MILK and derivatives.

GLUTEN-FREE: In accordance with Regulation (EC) 828/2014, it can be labeled as "Gluten-free" since the product may contain accidental gluten contamination 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

EXTRA DUNKLE SCHOKOLADE

BESCHREIBUNG: Halbfertiges Pulver zur Herstellung von milchfreiem Schokoladeneis mit dunkler Schokolade.

ZUTATEN: Dunkle Schokolade in Pulverform (Magermilchpulver, Zucker, Kakaobutter, Aromen, Kakaoanteil in der Schokolade: mindestens 60%), Zucker, Dextrose, Fructose. Emulgatoren: E471, E472b, E477. Stabilisatoren: Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Carboxymethylcellulose, Carrageen.

DOSIERUNG: Ein Beutel (1,6 kg) + 2,4 Liter Wasser . Erhitzen, um die Schokolade zu lösen, und dann rühren.

VERFALLSDATUM: Bei kühler und trockener Lagerung behält es seine Stabilität bis zu 24 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 der EG-Verordnung 396/05 und der EG-Verordnung 1881/06 im Hinblick auf das Vorhandensein von Pestizidrückständen, Schwermetallen (Pb, Cd) und Mykotoxinen

ALLERGENE: In Übereinstimmung mit Anhang II der Verordnung EG 1169/2011:

Enthält als Zutat: keine Allergene.

Kann Spuren von enthalten: MILCH und Milchprodukte.

GLUTENFREI: Entsprechend der Verordnung (EG) 828/2014 kann es als "glutenfrei" gekennzeichnet werden, da das Produkt zufällige Glutenkontaminationen bis zu maximal 20 mg/kg enthalten kann.

PRODUKTHERKUNFT: 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

CHOCOLAT EXTRA NOIR

DESCRIPTION: Poudre semi-finie pour la production de glace au chocolat noir sans lait.

INGRÉDIENTS: Poudre de chocolat noir (poudre de cacao maigre, sucre, beurre de cacao, arômes, teneur en cacao dans le chocolat : min. 60%), sucre, dextrose, fructose. Émulsifiants : E471, E472b, E477. Stabilisateurs : farine de graines de caroube, farine de graines de guar, carboxyméthylcellulose, carraghénane.

DOSAGE: Un sachet (1,6 kg) + 2,4 litres d'eau. Chauffer pour dissoudre le chocolat et turbiner.

DATE D'EXPIRATION: s'il est stocké dans un endroit frais et sec, il conserve sa stabilité jusqu'à 24 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: est conforme aux règlements CE 396/05 et CE 1881/06 en ce qui concerne la présence de résidus de pesticides, de métaux lourds (Pb, Cd) et de mycotoxines.

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

Contient en tant qu'ingrédient: aucun allergène.

Peut contenir des traces de: LAIT et dérivés.

SANS GLUTEN: Conformément au règlement CE 828/2014, il peut être étiqueté comme "sans gluten" car le produit peut contenir des contaminations accidentelles de 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

CHOCOLATE EXTRA NEGRO

DESCRIPCIÓN: Producto semielaborado en polvo para la producción de helado de chocolate negro sin leche.

INGREDIENTES: Polvo de chocolate negro (cacao magro en polvo, azúcar, manteca de cacao, aromas, cacao en el chocolate: 60% mínimo), azúcar, dextrosa, fructosa. Emulsionantes: E471, E472b, E477. Estabilizantes: harina de semillas de algarrobo, harina de semillas de guar, carboximetilcelulosa, carragenina.

DOSIS: Un sobre (1,6 kg) + 2,4 litros de agua. Calentar para disolver el chocolate y luego mantecar.

FECHA DE CADUCIDAD: si se almacena en un lugar fresco y seco, mantiene su estabilidad hasta 24 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 el Reglamento (CE) n° 396/05 y el Reglamento (CE) n° 1881/06 en lo que respecta a la presencia de residuos de plaguicidas, metales pesados (Pb, Cd) y micotoxinas.

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

Contiene como ingrediente: ningún alérgeno.

Puede contener trazas de: LECHE y derivados.

SIN GLUTEN: De acuerdo con el Reglamento CE 828/2014, puede etiquetarse como "Sin gluten" ya que el producto puede contener contaminaciones accidentales 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

EXTRA DONKER CHOCOLADE

BESCHRIJVING: Halfafgewerkt poeder voor de productie van melk-vrije chocolade-ijs.

INGREDIËNTEN: Donkere chocoladepoeder (magere cacaopoeder, suiker, cacaoboter, aroma's, cacao in de chocolade: minimaal 60%), suiker, dextrose, fructose. Emulgatoren: E471, E472b, E477. Stabilisatoren: carboxymethylcellulose, carrageen.

DOSERING: Eén zakje (1,6 kg) + 2,4 liter water. Verhitten om de chocolade op te lossen en vervolgens churning (roeren).

VERVALDATUM: indien bewaard op een koele en droge plaats, behoudt het zijn stabiliteit tot 24 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 EC Reg. 396/05 en EC Reg. 1881/06 met betrekking tot de aanwezigheid van residuen van bestrijdingsmiddelen, zware metalen (Pb, Cd) en mycotoxinen.

ALLERGIEËN: Conform bijlage II van Verordening EG 1169/2011:

Bevat als ingrediënt: geen allergenen

Kan sporen bevatten van: MELK en melkderivaten.

GLUTENVRIJ: Overeenkomstig Verordening (EG) 828/2014 kan het als "glutenvrij" worden gelabeld, aangezien het product per ongeluk gluten kan bevatten tot maximaal 20 mg/kg.

OORSPRONG VAN HET PRODUCT: ITALIË

VERPAKT IN: ITALIË

VOEDINGSINFORMATIE - CHYME FYSISCHES PARAMETERS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS - ZWARE METALEN: zie laatste bladzijde

INFO: De aanwijzingen in dit blad, hoewel nauwkeurig en opgesteld naar ons beste weten, zijn alleen voor informatieve doeleinden en ontslaan Gioia Group s.r.l. van elke verantwoordelijkheid voor het oneigenlijk gebruik van het product in kwestie.

MILIEU-ETIKETTERING:

zak: LDPE90

Etiket: PAP22

Recycling: PLASTIC



Controleer de bepalingen van uw gemeente

Er wordt verklaard dat de materialen die worden gebruikt voor de verpakking van het product in overeenstemming zijn met de voorschriften van de Europese Unie en geschikt zijn voor direct contact met voedsel. De originele conformiteitsverklaring is op aanvraag beschikbaar.

PL

KARTA DANYCH TECHNICZNYCH CZEKOLADA EXTRA CIEMNA

OPIS: Półprodukt w proszku do produkcji lodów czekoladowych bez mleka.

SKŁADNIKI: Proszek czekolady gorzkiej (odtłuszczone kakao w proszku, cukier, masło kakaowe, aromaty, zawartość kakao w czekoladzie: min. 60%), cukier, dekstroza, fruktoza. Emulgatory: E471, E472b, E477. Stabilizatory: mąka z nasion carobu, mąka z nasion guar, karboksymetyloceluloza, karagen.

DAWKOWANIE: Jedna saszetka (1,6 kg) + 2,4 litra wody. Podgrzać, aby rozpuścić czekoladę i następnie ubijać.

DATA WAŻNOŚCI: jeśli jest przechowywany w chłodnym i suchym miejscu, zachowuje swoją stabilność do 24 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: jest zgodny z rozporządzeniem (WE) nr 396/05 i rozporządzeniem (WE) nr 1881/06 w odniesieniu do obecności pozostałości pestycydów, metali ciężkich (Pb, Cd) i mikotoksyn.

ALERGENY: Zgodnie z załącznikiem II Rozporządzenia WE 1169/2011:

Zawiera jako składnik: brak alergenów.

Może zawierać śladowe ilości: MLEKO i jego pochodne.

BEZ GLUTENU: Zgodnie z Rozporządzeniem WE 828/2014 może być oznaczony jako "bezglutenowy", ponieważ produkt może zawierać przypadkowe zanieczyszczenia glutenem do maksymalnie 20 mg/kg.

POCHODZENIE 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

EXTRA MÖRK CHOKLAD

BESKRIVNING: Halvfabrikat i pulverform för produktion av mjölkfri chokladglass.

INGREDIENSER: Mörk chokladpulver (avfettat kakaopulver, socker, kakaosmör, aromer, kakainnehåll i chokladen: minst 60%), socker, dextros, fruktos. Emulgeringsmedel: E471, E472b, E477. Stabilisatorer: carobfrömjöl, guarfrömjöl, karboximetylcellulosa, karrageen.

DOSERING: Ett paket (1,6 kg) + 2,4 liter vatten. Värm för att lösa upp chokladen och kör sedan.

UTGÅNGSDATUM: om den förvaras på en sval och torr plats bibehåller den sin stabilitet i upp till 24 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. Ikke-farlig produkt under normala användningsförhållanden.

FÖRORENINGAR: uppfyller kraven i EG-förordningarna 396/05 och 1881/06 vad gäller förekomst av bekämpningsmedelsrester, tungmetaller (Pb, Cd) och mykotoxiner.

ALLERGENER: Enligt bilaga II i Förordning EG 1169/2011:

Innehåller som ingrediens: inga allergener.

Kan innehålla spår av: MJÖLK och mjölkprodukter.

GLUTENFRI: Enligt förordning (EG) 828/2014 kan den märkas som "Glutenfri" eftersom produkten kan innehålla oavsiktliga glutenkontamineringar 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.



RO

FIȘA TEHNICĂ

CIOLICOLAT EXTRA DARK

DESCRIERE: Produs semilichid pentru fabricarea înghețatei de ciocolată neagră fără lapte.

INGREDIENTE: Ciocolată neagră sub formă de pudră (cacao degresat sub formă de pudră, zahăr, unt de cacao, arome, cacao în ciocolată: minim 60%), zahăr, dextroză, fructoză. Emulsifianți: E471, E472b, E477. Stabilizatori: făină de semințe de roșcove, făină de semințe de guar, carboximetilceluloză, carragenan.

DOZARE: Un pachet (1,6 kg) + 2,4 litri de apă. Încălziți pentru dizolvarea ciocolatei și amestecați.

TERMEN DE VALABILITATE: Dacă este păstrat într-un loc răcoros și uscat, produsul își păstrează stabilitatea până la 24 de luni de la data producerii. După fiecare utilizare, închideți ambalajul și păstrați-l într-un loc curat și răcoros. Manipulați-l doar cu unelte perfect curate și uscate. Verificați întotdeauna starea produsului înainte de fiecare utilizare.

SIGURANȚA ALIMENTARĂ:

NON-OGM: Acest produs nu conține, nu este constituit din și nu este obținut din organisme modificate genetic, conform Regulamentului CE 1829/2003 și Regulamentului CE 1830/2003 și modificările ulterioare. Produsul nu este periculos în condiții normale de utilizare.

CONTAMINANȚI: Conform Regulamentului CE 396/05 și Regulamentului CE 1881/06 în ceea ce privește prezența reziduurilor de pesticide, metale grele (Pb, Cd) și mycotoxine.

ALERGII: Conform Anexei II a Regulamentului CE 1169/2011:

Conține ca ingredient: niciun alergen

Poate conține urme de: LAPTE și derivate

FĂRĂ GLUTEN: Conform Regulamentului (UE) 828/2014, poate fi etichetat ca „Fără gluten”, deoarece produsul poate conține contaminări accidentale cu gluten de până la un maximum de 20 mg/kg.

ORIGINEA PRODUSEULUI: ITALIA

AMBALARE: ITALIA

INFORMAȚII NUTRIȚIONALE - PARAMETRI CHIMICO-FIZICI - PARAMETRI MICROBIOLOGICI - METALE

GRELE: Vedeți ultima pagină

INFO: Informațiile din această fișă, deși au fost redactate în conformitate cu cele mai bune cunoștințe de care dispunem, au caracter exclusiv informativ și exonerează Gioia Group s.r.l. de orice răspundere privind utilizarea necorespunzătoare a produsului.

ETICHETARE AMBIENTALĂ:

sac: LDPE90

etichetă: PAP22

Colectare selectivă: PLASTIC

Verificați reglementările proprii comune

Se declară că materialele utilizate pentru ambalarea produsului sunt conforme cu reglementările Uniunii Europene și sunt adecvate pentru contactul direct cu alimentele. Declarația de conformitate originală este disponibilă la cerere



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 - INFORMAȚII NUTRIȚIONALE pentru 100 g de produs	
Energia - Energy - Energie - Énergie – Valor energético – Energie - Wartość energetyczna – Kraft - Energie	1490 kJ 356 kcal
Grassi - Fat – Fett - Graisses – Grasas – Waarvan - Tłuszcz – Fett - Gräsimi	17,2 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 - Din care grăsimi saturate	8 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Glucides – Hidratos de carbono – Koolhydraten – Węglowodany – Kolhydrater - Carbohidrați	80 g
di cui zuccheri - of which sugars - davon Zucker - dont sucres - de los cuales azúcares – waarvan suikers – w tym cukry - varav sockerarter - Din care zaharuri	66 g
Fibra - fiber - Faser - fibre - fibra - vezels - włókno – fiber - Fibre	11g
Proteine - Protein - Eiweiß -Protéines – Proteínas – Eiwitten – Białko – Proteiner - Proteine	6 g
Sale - Salt - Salz - Sel – Sal – Zout – Sól – Salt - Săruri	62,5 mg

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 - PARAMETRI CHIMICO-FIZICI	
Moisture <4%	

PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER – PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - PARAMETROS MICROBIOLOGICOS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS – PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR - PARAMETRI MICROBIOLOGICI			
Total plate count <10000 cfu/g	Enterobacteriaceae <100 cfu/g	Moulds and yeasts <200 cfu/g	

METALLI PESANTI - HEAVY METALS – SCHWERMETALLE - MÉTAUX LOURDS - METALES PESADOS – ZWARE METALEN - METALE CIĘŻKIE - TUNGMETALLER					
Cadmium max 0,05 mg/kg	Lead max 0,05 mg/kg	Mercury max 0,01 mg/kg	Arsenic max 0,1 mg/kg		