

IT

SCHEDA TECNICA

LATTE MAGRO IN POLVERE

DESCRIZIONE: Polvere ottenuta per concentrazione sottovuoto ed atomizzazione in corrente di aria calda, di latte scremato. L'utilizzo di una torre di essiccazione multieffetto (MSD) garantisce la granulazione della polvere, migliorandone la bagnabilità e quindi la ricostituzione. La polvere è poco igroscopica il che ne facilita la conservazione

INGREDIENTI: Latte in polvere magro

DOSAGGIO: per ottenere 1 lt di latte liquido: 900 g acqua e 100 g di latte in polvere magro

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.

AVVERTENZE: *PRODOTTO PER ALIMENTAZIONE UMANA AD USO INDUSTRIALE E PROFESSIONALE NON SOMMINISTRARE AI BAMBINI SOTTO I 12 MESI*

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

Contiene come ingrediente: LATTE compreso il LATTOSIO

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: EUROPA

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

SKIMMED MILK POWDER

DESCRIPTION: Powder obtained by vacuum concentration and atomization in a hot air stream of skimmed milk. The use of a multi-effect drying tower (MSD) ensures the granulation of the powder, improving its wettability and, therefore, its reconstitution. The powder is low hygroscopic, which facilitates its storage.

INGREDIENTS: Skimmed milk powder

DOSAGE: To obtain 1 liter of liquid milk: 900 g of water and 100 g of skimmed milk powder.

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.

WARNINGS: *PRODUCT FOR HUMAN CONSUMPTION FOR INDUSTRIAL AND PROFESSIONAL USE ONLY. DO NOT ADMINISTER TO CHILDREN UNDER 12 MONTHS.*

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

Contains as an ingredient: MILK including LACTOSE

GLUTEN-FREE: In accordance with Regulation (EC) 828/2014, it can be labeled as "Gluten-free" as the product may contain accidental gluten contamination up to a maximum of 20 mg/kg.

PRODUCT ORIGIN: EUROPE

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

MAGERMILCHPULVER

BESCHREIBUNG: Pulver, das durch Vakuumkonzentration und Atomisierung in einem heißen Luftstrom aus entrahmter Milch gewonnen wird. Der Einsatz eines Mehrstufen-Trockenturms (MSD) gewährleistet die Granulierung des Pulvers, wodurch die Benetzbarkeit und damit die Rekonstitution verbessert wird. Das Pulver ist wenig hygroskopisch, was die Lagerung erleichtert.

ZUTATEN: Entrahmtes Milchpulver

DOSIERUNG: Um 1 Liter flüssige Milch zu erhalten: 900 g Wasser und 100 g fettarmes Milchpulver.

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

WARNHINWEISE: *PRODUKT FÜR DEN MENSCHLICHEN GEBRAUCH FÜR INDUSTRIELLE UND PROFESSIONELLE ANWENDUNG. NICHT FÜR KINDER UNTER 12 MONATEN BESTIMMT.*

ALLERGENE: Gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1169/2011:

Enthält als Zutat: MILCH einschließlich LAKTOSE

GLUTENFREI: Gemäß der Verordnung EG 828/2014 kann es als „Glutenfrei“ gekennzeichnet werden, da das Produkt bis zu einem maximalen Wert von 20 mg/kg zufällige Glutenkontaminationen enthalten kann.

PRODUKTHERKUNFT: EUROPA

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****LAIT ÉCRÉMÉ EN POUDRE**

DESCRIPTION: Poudre obtenue par concentration sous vide et atomisation dans un courant d'air chaud à partir de lait écrémé. L'utilisation d'une tour de séchage multi-effet (MSD) garantit la granulation de la poudre, améliorant ainsi sa mouillabilité et sa reconstitution. La poudre est peu hygroscopique, ce qui facilite sa conservation.

INGRÉDIENTS: Lait écrémé en poudre

DOSAGE: Pour obtenir 1 litre de lait liquide : 900 g d'eau et 100 g de lait écrémé en poudre.

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.

PRÉCAUTIONS: *PRODUIT DESTINÉ À L'ALIMENTATION HUMAINE À USAGE INDUSTRIEL ET PROFESSIONNEL. NE PAS ADMINISTRER AUX ENFANTS DE MOINS DE 12 MOIS.*

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

Contient comme ingrédient: LAIT, y compris le LACTOSE

SANS GLUTEN: Conformément au règlement CE 828/2014, il peut être étiqueté «Sans Gluten» car le produit peut contenir des contaminations accidentelles de gluten jusqu'à un maximum de 20 mg/kg.

ORIGINE DU PRODUIT: EUROPE

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****LECHE DESNATADA EN POLVO**

DESCRIPCIÓN: Polvo obtenido por concentración al vacío y atomización en corriente de aire caliente a partir de leche desnatada. El uso de una torre de secado de múltiples efectos (MSD) garantiza la granulación del polvo, mejorando su humectabilidad y, por lo tanto, su reconstitución. El polvo es poco higroscópico, lo que facilita su conservación.

INGREDIENTES: Leche desnatada en polvo

DOSIFICACIÓN: Para obtener 1 litro de leche líquida: 900 g de agua y 100 g de leche desnatada en polvo.

FECHA DE CADUCIDAD: si se almacena en un lugar fresco y seco, mantiene su estabilidad hasta 18 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.

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

Contiene como ingrediente: LECHE, incluido LACTOSA

SIN GLUTEN: De acuerdo con el Reglamento CE 828/2014, puede etiquetarse como "Sin gluten" ya que el producto puede contener contaminación accidental de gluten hasta un máximo de 20 mg/kg.

ORIGEN DEL PRODUCTO: EUROPA

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

MAGERE MELKPOEDER

BESCHRIJVING: Poeder verkregen door vacuümconcentratie en atomisatie in een warme luchtstroom van magere melk. Het gebruik van een multi-effect droogtoeren (MSD) garandeert de granulatie van het poeder, waardoor de bevochtigbaarheid en de reconstitutie verbeteren. Het poeder is weinig hygroscopisch, wat de conservering vergemakkelijkt.

INGREDIËNTEN: Magere melkpoeder

DOSERING: Om 1 liter vloeibare melk te verkrijgen: 900 g water en 100 g magere melkpoeder.

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.

WAARSCHUWINGEN: *PRODUCT VOOR MENSEN VOOR INDUSTRIËLE EN PROFESSIONELE GEBRUIK. NIET GEVEN AAN KINDEREN JONGER DAN 12 MAANDEN.*

ALLERGENEN: In overeenstemming met bijlage II van EG-verordening 1169/2011:

Bevat als ingrediënt: MELK, inclusief LACTOSE

GLUTENVRIJ: In overeenstemming met Verordening EG 828/2014 kan het worden geëtiketteerd als "Glutenvrij" omdat het product per ongeluk gluten kan bevatten tot een maximum van 20 mg/kg.

OORSPRONG VAN HET PRODUCT: EUROPA

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

ODTŁUSZCZONE MLEKO W PROSZKU

OPIS: Proszek uzyskany przez koncentrację próżniową i atomizację w strumieniu gorącego powietrza z odtłuszczonego mleka. Zastosowanie wieży do suszenia wieloefektowego (MSD) gwarantuje granulację proszku, co poprawia jego zwilżalność i w konsekwencji rozpuszczalność. Proszek jest mało higroskopijny, co ułatwia jego przechowywanie.

SKŁADNIKI: Odtłuszczone mleko w proszku

DAWKOWANIE: Aby uzyskać 1 litr mleka płynnego: 900 g wody i 100 g odtłuszczonego mleka w proszku.

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.

OSTRZEŻENIA: *PRODUKT DO SPOŻYCIA PRZEZNACZONY DO UŻYTKU PRZEMYSŁOWEGO I PROFESJONALNEGO. NIE PODAWAĆ DZIECIOM PONIŻEJ 12. MIESIĄCA.*

ALERGENY: Zgodnie z załącznikiem II do rozporządzenia WE 1169/2011:

Zawiera jako składnik: MLEKO, w tym LAKTOZĘ

BEZGLUTENOWY: Zgodnie z Rozporządzeniem WE 828/2014 może być oznakowany jako „Bezglutenowy”, ponieważ produkt może zawierać przypadkową kontaminację glutenem do maksymalnie 20 mg/kg.

POCHODZENIE PRODUKTU: EUROPA

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

SKUMMJÖLKSPULVER

BESKRIVNING: Pulver framställt genom vakuumkoncentration och förtorkning i varm luftström från skummjolk. Användning av en flerstegs-torktorn (MSD) säkerställer granulering av pulvret, vilket förbättrar dess fuktupptagningsförmåga och därmed återlösning. Pulvret är låg hygroskopiskt, vilket gör det lättare att lagra.

INGREDIENSER: Skummjölkspulver

DOSERING: För att få 1 liter mjölk: 900 g vatten och 100 g skummjölkspulver.

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. Icke-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.

VARNINGAR: *PRODUKT FÖR MÄNNISKOR AVSEDDA FÖR INDUSTRIELL OCH PROFESSIONELL ANVÄNDNING. GE INTE TILL BARN UNDER 12 MÅNADER.*

ALLERGENER: I enlighet med bilaga II till förordning (EG) nr 1169/2011:

Innehåller som ingrediens: MJÖLK, inklusive LAKTOS

GLUTENFRI: Enligt förordning EC 828/2014 kan den märkas som "Glutenfri" eftersom produkten kan innehålla oavsiktliga glutenkontamineringar upp till ett maximum av 20 mg/kg.

PRODUKTENS URSPRUNG: EUROPA

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	1524 kJ 359 kcal
Grassi - Fat – Fett - Graisses – Grasas – Waarvan - Tłuszcz - Fett	0,8 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	0,5 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Glucides – Hidratos de carbono – Koolhydraten – Węglowodany - Kolhydrater	55,1 g
di cui zuccheri (lattosio) - of which sugars (lactose)- davon Zucker (laktose) - dont les sucres (lactose) - de los cuales azúcares (lactosa)	55,1 g
Proteine - Protein - Eiweiß -Protéines – Proteínas – Eiwitten – Białko - Proteiner	32,9 g
Sale-Salt-Salz-Sel-Sal-Zout-Sól-Salt	1,0 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					
Lactose 54%	Proteins 35,5%	Fat 0,7%	pH (10%) 6.7	Minerals <8,2%	Humidity 3,6%
Lactic acidity 0,1%	Insoluble (/ml) 0,1%				

PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER – PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - PARAMETROS MICROBIOLOGICOS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS – PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR				
Total bacterial count < 10000 cfu/g	Molds and Yeasts < 10 cfu/g	Enterobacteriaceae Absence cfu/g	Listeria monocytogenes Negative/25 g	Salmonella Negative/25g

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
Crustacei 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	YES	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 / Zwavel dioxide 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 validowanemu 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.