

# IT

## SCHEMA TECNICA

### PECTINA NH

**DESCRIZIONE:** Pectina NH è una pectina amidata a basso grado di metilesterificazione (grado di esterificazione 26-32%, grado di amidazione 17-23%) che è standardizzata con polifosfato, citrato di calcio e destrosio per garantire proprietà reologiche costanti. Le pectine sono prodotte da mele o agrumi frescamente raccolti, spremuti e delicatamente essiccati. La pectina amidata è costituita principalmente da esteri parziali di metile e amidi dell'acido poligalatturonico e dai loro sali di sodio, potassio, calcio e ammonio.

**INGREDIENTI:** Pectina amidata E 440, Polifosfato E 452, Citrato di calcio E 333, saccarosio

**DOSAGGIO:** tra lo 0,3% e l'1,5%

**SCADENZA:** se conservato in luogo fresco e asciutto 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.

#### 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:** 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:** GERMANIA

**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

### PECTIN NH

**DESCRIPTION:** Pectin NH is an amidated pectin with a low degree of methylesterification (degree of esterification 26-32%, degree of amidation 17-23%) that is standardized with polyphosphate, calcium citrate, and dextrose to ensure consistent rheological properties. Pectins are produced from freshly harvested, juiced, and gently dried apples or citrus fruits. Amidated pectin mainly consists of partial methyl esters and amides of polygalacturonic acid and their sodium, potassium, calcium, and ammonium salts.

**INGREDIENTS:** Amidated Pectin E 440, Polyphosphate E 452, Calcium Citrate E 333, sucrose

**DOSAGE:** Between 0.3% and 1.5%

**EXPIRY DATE:** if stored in a cool and dry place, it maintains its stability for up to 18 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:** 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:** GERMANY

**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

### PEKTIN NH

**BESCHREIBUNG:** Pectin NH ist eine amidierte Pektin mit niedrigem Methylestergehalt (Esterifikationsgrad 26-32%, Amidierungsgrad 17-23%), die mit Polyphosphat, Calciumcitrat und Dextrose standardisiert wird, um konstante rheologische Eigenschaften zu gewährleisten. Pektine werden aus frisch geernteten, gepressten und schonend getrockneten Äpfeln oder Zitrusfrüchten hergestellt. Amidierte Pektin besteht hauptsächlich aus teilweisen Methylestern und Amiden der Polygalacturonsäure sowie deren Natrium-, Kalium-, Calcium- und Ammoniumsalzen.

**ZUTATEN:** Amidierte Pektin E 440, Polyphosphat E 452, Calciumcitrat E 333, Saccharose

**DOSIERUNG:** Zwischen 0,3% und 1,5%

**VERFALLSDATUM:** Bei kühler und trockener Lagerung behält es seine Stabilität bis zu 18 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:** 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.

**PRODUKTHERKUNFT:** DEUTSCHLAND

**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

### PECTINE NH

**DESCRIPTION:** La Pectine NH est une pectine amidée à faible degré de méthylestérification (degré d'estérification 26-32%, degré d'amidation 17-23%) qui est standardisée avec du polyphosphate, du citrate de calcium et du dextrose pour garantir des propriétés rhéologiques constantes. Les pectines sont produites à partir de pommes ou d'agrumes fraîchement récoltés, pressés et délicatement séchés. La pectine amidée est constituée principalement d'esters partiels de méthyle et d'amides de l'acide polygalacturonique ainsi que de leurs sels de sodium, potassium, calcium et ammonium.

**INGRÉDIENTS:** Pectine amidée E 440, Polyphosphate E 452, Citrate de calcium E 333, saccharose

**DOSAGE:** Entre 0,3% et 1,5%

**DATE D'EXPIRATION:** s'il est stocké dans un endroit frais et sec, il conserve 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.

#### 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:** 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:** ALLEMAGNE

**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

### PECTINA NH

**DESCRIPCIÓN:** La Pectina NH es una pectina amidada con bajo grado de metilesterificación (grado de esterificación 26-32%, grado de amidación 17-23%) que se estandariza con polifosfato, citrato de calcio y dextrosa para garantizar propiedades reológicas constantes. Las pectinas se producen a partir de manzanas o cítricos recién cosechados, exprimidos y secados suavemente. La pectina amidada está compuesta principalmente de ésteres parciales de metilo y amidas del ácido poligalacturónico y sus sales de sodio, potasio, calcio y amonio.

**INGREDIENTES:** Pectina amidada E 440, Polifosfato E 452, Citrato de calcio E 333, sacarosa

**DOSIFICACIÓN:** Entre el 0,3% y el 1,5%

**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:** 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:** ALEMANIA

**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****PECTINE NH**

**BESCHRIJVING:** Pectine NH is een amidatede pectine met een laag methylestergehalte (esterificatiegraad 26-32%, amidatiegraad 17-23%) die wordt gestandaardiseerd met polyfosfaat, calciumcitraat en dextrose om constante reologische eigenschappen te garanderen. Pectines worden geproduceerd uit vers geoogste, geperste en voorzichtig gedroogde appels of citrusvruchten. Amidatede pectine bestaat voornamelijk uit gedeeltelijke methylesters en amiden van polygalacturonzuur en hun natrium-, kalium-, calcium- en ammoniumzouten.

**INGREDIËNTEN:** Amidatede pectine E 440, Polyfosfaat E 452, Calciumcitraat E 333, sacharose

**DOSERING:** Tussen 0,3% en 1,5%

**VERVALDATUM:** indien bewaard op een koele en droge plaats, behoudt het zijn stabiliteit tot 18 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.

**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.

**OORSPRONG VAN HET PRODUCT:** DUITSLAND

**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

# PECTYNA NH

**OPIS:** Pectina NH to amidowana pectyna o niskim stopniu metylesteryfikacji (stopień esterifikacji 26-32%, stopień amidacji 17-23%), która jest standaryzowana za pomocą polifosforanu, cytrynianu wapnia i dextrozy w celu zapewnienia stałych właściwości reologicznych. Pectyny są produkowane z jabłek lub cytrusów świeżo zebranych, wyciskanych i delikatnie suszonych. Pectyna amidowana składa się głównie z częściowych estrów metylowych i amidów kwasu poligalakturonowego oraz ich soli sodowych, potasowych, wapniowych i amonowych.

**SKŁADNIKI:** Pectyna amidowana E 440, Polifosforan E 452, Cytrynian wapnia E 333, sacharoza

**DAWKOWANIE:** Od 0,3% do 1,5%

**DATA WAŻNOŚCI:** jeśli jest przechowywany w chłodnym i suchym miejscu, zachowuje swoją 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.

### 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:** 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.

**POCHODZENIE PRODUKTU:** NIEMCY

**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

### PECTIN NH

**BESKRIVNING:** Pectin NH är en amidifierad pektin med låg metylesterifiering (esterifieringsgrad 26-32%, amidifieringsgrad 17-23%) som standardiseras med polyfosfat, kalciumcitrat och dextros för att säkerställa konstanta reologiska egenskaper. Pektiner produceras från nyligen skördade, pressade och försiktigt torkade äpplen eller citrusfrukter. Den amidifierade pektinen består huvudsakligen av partiella metylestrar och amider av polygalakturonsyra och deras natrium-, kalium-, kalcium- och ammoniumsalter.

**INGREDIENSER:** Amidifierad pektin E 440, Polyfosfat E 452, Kalciumcitrat E 333, sackaros

**DOSERING:** Mellan 0,3% och 1,5%

**UTGÅNGSDATUM:** om den förvaras på en sval och torr plats bibehåller den sin stabilitet i upp till 18 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.

**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:** TYSKLAND

**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                                                                                                                                                                                                                                                                    | 905 kJ<br>220 kcal |
| Grassi - Fat – Fett - Graisses – Grasas – Waarvan - Tłuszcz - Fett                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 1,0 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                                                                                                                    | 1,0 g              |
| Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Glucides – Hidratos de carbono – Koolhydraten – Węglowodany - Kolhydrater                                                                                                                                                                                                                                             | 25,0 g             |
| di cui zuccheri - of which sugars - davon Zucker - dont sucres - de los cuales azúcares – waarvan suikers – w tym cukry - varav sockerarter                                                                                                                                                                                                                         | 25,0 g             |
| Fibre – Ballaststoffe – Fibres alimentaires – Fibra alimentaria – Vezels – Blönnik - Fibrer                                                                                                                                                                                                                                                                         | 50,0 g             |
| Proteine - Protein - Eiweiß - Protéines – Proteínas – Eiwitten – Białko - Proteiner                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 1,0 g              |
| Sale - Salt - Salz - Sel – Sal – Zout – Sól - Salt                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 10,0 g             |

\* **IT** I valori nutrizionali riportati sono valori medi e possono presentare variazioni naturali in funzione della materia prima di origine. **EN** The nutritional values provided are average values and may naturally vary depending on the raw material of origin. **DE** Die angegebenen Nährwerte sind Durchschnittswerte und können aufgrund der natürlichen Schwankungen des Ausgangsrohstoffs variieren. **FR** Les valeurs nutritionnelles indiquées sont des valeurs moyennes et peuvent naturellement varier en fonction de la matière première d'origine. **ES** Los valores nutricionales indicados son valores medios y pueden variar de forma natural en función de la materia prima de origen. **NL** De vermelde voedingswaarden zijn gemiddelde waarden en kunnen van nature variëren afhankelijk van de gebruikte grondstof. **PL** Podane wartości odżywcze są wartościami średnimi i mogą naturalnie różnić się w zależności od surowca wyjściowego. **SE** De angivna näringsvärdena är medelvärden och kan naturligt variera beroende på råvarans ursprung.

| 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 |                              |                                    |                                                                     |                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Moisture<br>Max 12%                                                                                                                                                                                                                                              | Ash<br>Max 1%                | Calcium<br>max. 1% - max. 10%      | Sodium<br>max. 1% - max. 10%                                        | Potassium<br>max. 0.5% - max. 5% |
| Degree of esterification:<br>30 %                                                                                                                                                                                                                                | Degree of amidation:<br>21 % | Galacturonic acid content:<br>88 % | pH-value:<br>6,2<br>in a 2,5 % solution in distilled water at 20 °C | Loss on drying:<br>max. 12 %     |

| PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER – PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - PARAMETROS MICROBIOLOGICOS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS – PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR |                                                      |                                |                                           |                                            |                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------|
| Total plate count<br>Max 500 cfu/g                                                                                                                                                                                                    | Yeast and moulds<br>Max 100 cfu/g                    | Salmonella<br>Negative in 25 g | Staphylococcus aureus<br>Negative in 25 g | Pseudomonas aeruginosa<br>Negative in 25 g | Escherichia coli<br>Negative in 10 g |
| Enterobacteriaceae<br>Negative in 1.0 g                                                                                                                                                                                               | Anaerobic bacteria (Clostridia)<br>Negative in 1.0 g |                                |                                           |                                            |                                      |

| METALLI PESANTI - HEAVY METALS – SCHWERMETALLE - MÉTAUX LOURDS - METALES PESADOS – ZWARE METALEN - METALE CIĘŻKIE - TUNGMETALLER |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Heavy metals: According to current food law                                                                                      |

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

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