

IT**SCHEDA TECNICA****PRO-ICE Milk Protein Concentrate 75**
Special blend for Gelato

DESCRIZIONE: semilavorato in polvere per gelateria a base di proteine del latte selezionate, con funzione di sostituto dei grassi, arricchimento proteico e stabilizzante della struttura

INGREDIENTI: proteine del LATTE

100% Naturali. Realizzato esclusivamente con latte e derivati del latte

DOSAGGIO:

- Ice Cream: 0.5 – 4 %
- Margarine/Spread: 0.4 – 1 %
- Cream Cheese: 0.8 – 2 %
- Vegetable based Cream Cheese: 0.5 – 3 % • Crème Filling: 0.5 – 4 %
- Dressing: 0.5 – 3 %

ISTRUZIONI D'USO: 1 parte di polvere PRO-ICE in 3 parti di acqua. Mescolare a 20°C. Riscaldare a 65-70°C durante la miscelazione. La soluzione può sostituire il grasso 1:1.

SCADENZA: se conservato in luogo fresco e asciutto mantiene le sue proprietà fino a 36 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: LATTE e derivati (incluso 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: DANIMARCA

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

PRO-ICE Milk Protein Concentrate 75**Special blend for Gelato**

DESCRIPTION: Powdered ice cream ingredient based on selected milk proteins, acting as a fat replacer, protein enrichment ingredient and texture stabilizer.

INGREDIENTS: MILK proteins

100% Natural. Made from Milk and Milk Derivates only

DOSAGE:

- Ice Cream: 0.5 – 4%
- Margarine/Spread: 0.4 – 1%
- Cream Cheese: 0.8 – 2%
- Vegetable-based Cream Cheese: 0.5 – 3%
- Crème Filling: 0.5 – 4%
- Dressing: 0.5 – 3%

INSTRUCTIONS FOR USE: Mix 1 part of PRO-ICE powder with 3 parts of water. Stir at 20°C. Heat to 65–70°C while mixing. The solution can be used as a 1:1 fat replacer.

EXPIRY DATE: If stored in a cool, dry place, it retains its properties for up to 36 months from the date of production. After each use, reseal the package and keep it in a clean, cool environment. Handle only with perfectly clean and dry tools. Before each use, check the condition of the product.

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: Compliant with EC Regulation 396/2005 and EC Regulation 1881/2006 regarding the presence of pesticide residues, heavy metals (Pb, Cd), and mycotoxins.

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

Contains as ingredient: Milk and milk derivatives (including lactose)

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: DENMARK

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**

PRO-ICE Milk Protein Concentrate 75

Special blend for Gelato

BESCHREIBUNG: Pulverförmige Zubereitung für Speiseeis auf Basis ausgewählter Milchproteine als Fettersatz, zur Proteinanreicherung und zur Stabilisierung der Struktur.

ZUTATEN: MILCHproteine

100 % Natürlich. Hergestellt ausschließlich aus Milch und Milcherzeugnissen

DOSIERUNG:

- Speiseeis: 0,5 – 4 %
- Margarine/Streichfett: 0,4 – 1 %
- Frischkäse: 0,8 – 2 %
- Pflanzlicher Frischkäse: 0,5 – 3 %
- Cremefüllung: 0,5 – 4 %
- Dressings: 0,5 – 3 %

GEBRAUCHSANWEISUNG: 1 Teil PRO-ICE -Pulver mit 3 Teilen Wasser mischen. Bei 20 °C rühren. Anschließend auf 65–70 °C erhitzen und dabei weiter mischen. Die Lösung kann 1:1 als Fett-Ersatz verwendet werden.

VERFALLSDATUM: Bei Lagerung an einem kühlen, trockenen Ort behält es seine Eigenschaften bis zu 36 Monate ab Produktionsdatum. Nach jedem Gebrauch die Verpackung wieder verschließen und an einem sauberen, kühlen Ort aufbewahren. Nur mit perfekt sauberen und trockenen Werkzeugen handhaben. Vor jedem Gebrauch den Zustand des Produkts überprüfen.

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 Verordnung (EG) Nr. 396/2005 und der Verordnung (EG) Nr. 1881/2006 in Bezug auf Rückstände von Pestiziden, Schwermetallen (Pb, Cd) und Mykotoxinen.

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

Enthält als Zutat: Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

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: DÄNEMARK

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****PRO-ICE Milk Protein Concentrate 75**
Special blend for Gelato

DESCRIPTION: Préparation en poudre pour glaces à base de protéines de lait sélectionnées, servant de substitut aux matières grasses, d'enrichissement en protéines et de stabilisant de la texture

INGRÉDIENTS: protéines de LAIT

100% Naturels. Fabriqué uniquement à partir de lait et de dérivés du lait

DOSAGE:

- Glace : 0,5 – 4 %
- Margarine / Tartinables : 0,4 – 1 %
- Fromage frais : 0,8 – 2 %
- Fromage frais végétal : 0,5 – 3 %
- Crème de farce : 0,5 – 4 %
- Sauces / Dressings : 0,5 – 3 %

MODE D'EMPLOI: Mélanger 1 part de poudre PRO-ICE avec 3 parts d'eau. Remuer à 20 °C. Chauffer à 65–70 °C pendant le mélange. La solution peut être utilisée en substitution des graisses dans un rapport 1:1.

DATE D'EXPIRATION: si conservé dans un endroit frais et sec, il conserve ses propriétés jusqu'à 36 mois après la date de production. Après chaque utilisation, refermer l'emballage et maintenir dans un environnement propre et frais. Manipuler uniquement avec des outils parfaitement propres et secs. Avant chaque utilisation, vérifier l'état de conservation du produit.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE:

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

CONTAMINANTS: Conforme au Règlement (CE) n° 396/2005 et au Règlement (CE) n° 1881/2006 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 comme ingrédient: Lait et produits dérivés (y compris le lactose)

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: DANEMARK

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

PRO-ICE Milk Protein Concentrate 75

Special blend for Gelato

DESCRIPCIÓN: Preparado en polvo para heladería a base de proteínas de leche seleccionadas, con función de sustituto de la grasa, enriquecimiento proteico y estabilizante de la estructura.

INGREDIENTES: proteínas de LECHE

100 % Naturales. Elaborado únicamente a partir de leche y derivados lácteos

DOSIFICACIÓN:

- Helados: 0,5 – 4 %
- Margarinas / Untables: 0,4 – 1 %
- Queso crema: 0,8 – 2 %
- Queso crema vegetal: 0,5 – 3 %
- Rellenos cremosos: 0,5 – 4 %
- Aderezos / Salsas: 0,5 – 3 %

INSTRUCCIONES DE USO: Mezclar 1 parte de polvo PRO-ICE con 3 partes de agua. Remover a 20 °C. Calentar a 65–70 °C mientras se mezcla. La solución puede utilizarse como sustituto de grasa en una proporción 1:1.

FECHA DE CADUCIDAD: si se conserva en un lugar fresco y seco, mantiene sus propiedades hasta 36 meses a partir de la fecha de producción. Después de cada uso, cerrar bien el envase y mantener en un ambiente limpio y fresco. Manipular solo con herramientas perfectamente limpias y secas. Antes de cada uso, verificar el estado de conservación del producto.

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: Conforme al Reglamento (CE) n° 396/2005 y al Reglamento (CE) n° 1881/2006 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 y derivados (incluida la lactosa)

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: DINAMARCA

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

PRO-ICE Milk Protein Concentrate 75**Special blend for Gelato**

BESCHRIJVING: Poedervormig halffabricaat voor ijsbereiding op basis van geselecteerde melkeiwitten, als vetvervanger, voor eiwitverrijking en ter stabilisatie van de structuur.

INGREDIËNTEN: MELKeiwitten

100% Natuurlijk. Uitsluitend gemaakt van melk en melkderivaten

DOSERING:

- IJs: 0,5 – 4%
- Margarine / Smeersels: 0,4 – 1%
- Roomkaas: 0,8 – 2%
- Plantaardige roomkaas: 0,5 – 3%
- Crèmevulling: 0,5 – 4%
- Dressings / Sauzen: 0,5 – 3%

GEBRUIKSAANWIJZING: Meng 1 deel PRO-ICE-poeder met 3 delen water. Roer bij 20°C. Verwarm tot 65–70°C tijdens het mengen. De oplossing kan worden gebruikt als vetvervanger in een verhouding van 1:1.

VERVALDATUM: indien bewaard op een koele en droge plaats, behoudt het zijn eigenschappen tot 36 maanden na de productiedatum. Sluit de verpakking na elk gebruik goed af en bewaar deze op een schone en koele plaats. Alleen hanteren met perfect schone en droge gereedschappen. Controleer voor elk gebruik de conserveringstoestand van het product.

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 Verordening (EG) nr. 396/2005 en Verordening (EG) nr. 1881/2006 met betrekking tot de aanwezigheid van pesticidenresiduen, zware metalen (Pb, Cd) en mycotoxinen.

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

Bevat als ingrediënt: Melk en melkderivaten (inclusief lactose)

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: DENEMARKEN

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

PRO-ICE Milk Protein Concentrate 75**Special blend for Gelato**

OPIS: Preparat w proszku do lodów na bazie wyselekcjonowanych białek mleka, pełniący funkcję zamiennika tłuszczu, składnika wzbogacającego w białko oraz stabilizatora struktury.

SKŁADNIKI: białka MLEKA

100% naturalne. Wyprodukowano wyłącznie z mleka i jego pochodnych

DAWKOWANIE:

- Lody: 0,5 – 4%
- Margaryny / Smarowidła: 0,4 – 1%
- Serek śmietankowy: 0,8 – 2%
- Roślinny serek śmietankowy: 0,5 – 3%
- Nadzienia kremowe: 0,5 – 4%
- Dressingi / Sosy: 0,5 – 3%

SPOSÓB UŻYCIA: Wymieszać 1 część proszku PRO-ICE 3 częściami wody. Mieszać w temperaturze 20°C. Podgrzać do 65–70°C podczas mieszania. Roztwór można stosować jako zamiennik tłuszczu w proporcji 1:1.

DATA WAŻNOŚCI: jeśli przechowywane w chłodnym i suchym miejscu, zachowuje swoje właściwości przez 36 miesięcy od daty produkcji. Po każdym użyciu ponownie zamknąć opakowanie i przechowywać w czystym i chłodnym miejscu. Obsługiwać tylko przy użyciu idealnie czystych i suchych narzędzi. Przed każdym użyciem sprawdzić stan przechowywania produktu.

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: Zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 396/2005 oraz rozporządzeniem (WE) nr 1881/2006 w zakresie obecności pozostałości pestycydów, metali ciężkich (Pb, Cd) oraz mykotoksyn.

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

Zawiera jako składnik: Mleko i produkty mleczne (w tym laktoza)

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: DANIA

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

PRO-ICE Milk Protein Concentrate 75

Special blend for Gelato

BESKRIVNING: Pulverberedning för glass baserad på utvalda mjölkproteiner, med funktion som fettersättning, proteinberikning och strukturstabiliserare.

INGREDIENSER: MJÖLKproteiner

100% naturliga. Tillverkad enbart av mjölk och mjölkderivat

DOSERING:

- Glass: 0,5 – 4 %
- Margarin / bredbara produkter: 0,4 – 1 %
- Färskost: 0,8 – 2 %
- Växtbaserad färskost: 0,5 – 3 %
- Krämfyllning: 0,5 – 4 %
- Dressing / såser: 0,5 – 3 %

ANVÄNDNINGSPÅSKRIFTER: Blanda 1 del PRO-ICE pulver med 3 delar vatten. Rör om vid 20 °C. Värm upp till 65–70 °C under omrörning. Lösningen kan användas som 1:1 fettutbyte.

UTGÅNGSDATUM: om den förvaras på en sval och torr plats behåller den sina egenskaper i upp till 36 månader från produktionsdatumet. Stäng förpackningen noggrant efter varje användning och förvara i en ren och sval miljö. Hantera endast med helt rena och torra verktyg. Kontrollera produktens lagringstillstånd före varje användning.

TRYGGAD LIVSMEDELSFÖRSÖRJNING:

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

FÖRORENINGAR: Överensstämmer med förordning (EG) nr 396/2005 och förordning (EG) nr 1881/2006 vad gäller förekomst av bekämpningsmedelsrester, tungmetaller (Pb, Cd) och mykotoxiner.

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

Innehåller som ingrediens: Mjölk och mjölkprodukter (inklusive laktos)

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: DANMARK

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	1450 kJ 350 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	0,5 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Glucides - Hidratos de carbono - Koolhydraten - Węglowodany - Kolhydrater	10 g
di cui zuccheri (LATTOSIO) - of which sugars (LACTOSE) - davon Zucker (LAKTOSE) - dont sucres (LACTOSE) - de los cuales azúcares (LACTOSA) - waarvan suikers (LACTOSE) - w tym cukry (LAKTOZA) - varav sockerarter (LAKTOS)	10 g
Fibre - Ballaststoffe - Fibres alimentaires - Fibra alimentaria - Vezels - Błonnik - Fibrer	0 g
Proteine - Protein - Eiweiß - Protéines - Proteínas - Eiwitten - Białko - Proteiner	75 g
Sale - Salt - Salz - Sel - Sal - Zout - Sól - Salt	0 g

PARAMETRI CHIMICO 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		
Mineral 9%	Moisture 5%	

PARAMETRI MICROBIOLOGICI* - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER - PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - PARAMETROS MICROBIOLOGICOS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS - PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR				
Aerobic Plate Count 25°C < 1000 cfu/g	Moulds & Yeast < 100 cfu/g	Salmonella Not detected/25 g	Coagulase positive staphylococcus < 100 cfu/g	Listeria Species Not detected /25 g
Enterobacteriaceae 37°C < 10 cfu/g				