

[] nuovo prodotto / nouveau produit	Importatore Italia: DEMETRA SRL Via Roma 751 I-23018 Talamona (SO) Tel.:(0342) 674011 Fax:(0342) 674030 www.demetrafood.it	NovaTaste Austria GmbH Adolf-Schemel-Str. 9 AT-5020 Salzburg Tel.:+43-662-6382-0 Fax: +43-662-6382-810 E-mail: info@wiberg.eu www.wiberg.eu
[] nuovo prezzo / nouveau prix		
[] nuovo peso / nouveau poids		
[] nuovo imballaggio / nouvel emballage		
[] nuovo nome / nouveau nom		

Bianco, Zubereitung zur Farbstabilisierung - 470 ml
Bianco, Preparato per la stabilizzazione del colore - 470 ml
Bianco, Préparation pour stabilisation de la couleur - 470 ml

Art.-Nr. / Réf.:	W108884
Shelf life: / Date limite de consommation:	1440 giorni / journées
Conservazione: / Conditions de stockage:	chiuso e all'asciutto / fermé et sec
Codice tariffa doganale: / Nr. de tarif douanier:	21069098

	Prodotto / Produit	Imballo / Unité de livraison	Pallet / Palette
Cod. EAN.:	9002540827780	9002540827797	
Dimensioni in mm (L x L x A): / Dimensions en mm (L x l x H):	100 x 100 x 90	300 x 100 x 90	
Peso netto (g): / Poids net (g):	400 g	1200 g	
Peso lordo (g): / Poids brut (g):	455 g	1371 g	
Nr. pezzi: / Nr. d'unités de vente individuelles:	1	3	720
Nr. imballi x pallet: / Nr. d'unités de livraison par palette:			240
Nr. strati x pallet: / Nr. de couches par palette:			10
Nr. imballi x strato: / Nr. d'unités de livraison par couche:			24
Nr. pezzi x strato: / Nr. d'unités de vente indiv. par couche:			72
Confezione: / Type d'emballage:	sigillaroma/coffre-fort d'arômes	film retraibile/film rétractable	
Paese di provenienza: / Pays d'origine:	Germania/Allemagne		



- **Uso: / Utilisation:** ideale per stabilizzare il colore naturale della frutta bianca, delle verdure di colore chiaro e dei funghi champignon / idéal pour stabiliser la couleur naturelle des fruits blancs, des légumes clairs et des champignons
- **Caratteristiche del prodotto: / Caractéristiques produit:** ingredienti vegani, senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento UE 1169/2011), ingredienti naturalmente senza lattosio, ingredienti naturalmente senza glutine, senza aggiunta di additivi esaltatori di sapidità, senza aggiunta di olio di palma / ingrédients végétaliens, sans adjonction des allergènes (selon le Règlement UE 1169/2011), ingrédients naturellement dépourvus de lactose, ingrédients naturellement dépourvus de gluten, sans adjonction d'additif exhausteur de goût, sans adjonction graisse de palme

Data: / Date: 15.01.2024

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

WIBERG

Numero materiale: 108884 [82778]
Nome prodotto: BIANCO, ZUBEREITUNG ZUR FARBSTABILISIERUNG
BIANCO, PREPARATO PER LA STABILIZZAZIONE DEL COLORE
BIANCO, PRÉPARATION POUR STABILISATION DE LA COULEUR
BIANCO, PREPARATION FOR COLOUR STABILISATION

Descrizione prodotto: Preparato per la stabilizzazione del colore

Indicazione: senza aggiunta di additivi esaltatori di sapidità
ingredienti naturali senza glutine
ingredienti naturali senza lattosio
senza aggiunta di allergeni (ai sensi del regolamento (UE) N. 1169/2011)
ingredienti naturali vegani
senza aggiunta di olio di palma

Ingredienti: Destrosio, acidificante: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico.

Dosaggio/Utilizzo: 5 - 10 g/l
Sciogliere il preparato Bianco nell'acqua, quindi immergervi brevemente la frutta, la verdura e i funghi.

Sapore / Odore: acido

Consistenza: in polvere

Nei prodotti di origine naturale si possono riscontrare variazioni organolettiche di minima entità.

Microbiologia: Quantità complessiva di batteri aerobici: < 1,0E+03 ufc/g
Enterobatteri: < 1,0E+01 ufc/g
Muffe, lieviti: < 1,0E+02 ufc/g
Salmonella: negativo in 25 g

Condizioni di stoccaggio: fresco (< 25 °C), asciutto e protetto dalla luce

Conservazione: 48 mesi in imballaggio originale non ancora aperto

Confezione: Sigillaroma realizzato al 100 % con speciale cartone riciclabile e con strato interno in alluminio

Contenuto: 470 ml

Note: Non vengono impiegate materie prime OGM soggette ad obbligo di etichettatura ai sensi del regolamento (CE) 1829/2003, nonché del regolamento (CE) 1830/2003. Il prodotto, o le materie prime utilizzate per la produzione, non sono stati sottoposti a trattamenti con radiazione ionizzante od ossido di etilene, e sono conformi all'attuale legislazione europea in merito a residui di aflatossine, metalli pesanti, pesticidi o anticrittogamici. Gli ingredienti non indicati nella proposta di dichiarazione sono eccipienti tecnici o "carry over". Tutti i materiali di imballaggio a contatto con alimenti sono conformi al regolamento quadro europeo (CE) N. 1935/2004 (nella versione attualmente in vigore). Si prega di attenersi alle disposizioni legislative locali vigenti in tema di alimenti per l'utilizzo rispettivamente previsto.

SPECIFICHE DEL PRODOTTO

WIBERG

Numero materiale: 108884 [82778]
Nome prodotto: BIANCO, ZUBEREITUNG ZUR FARBSTABILISIERUNG
BIANCO, PREPARATO PER LA STABILIZZAZIONE DEL COLORE
BIANCO, PRÉPARATION POUR STABILISATION DE LA COULEUR
BIANCO, PREPARATION FOR COLOUR STABILISATION

Allergeni da ingredienti presenti in ricetta (comprensivi anche dei prodotti derivati) secondo la classificazione UE		Contiene secondo la ricetta
01	Cereali e derivati con glutine	no
02	Crostacei e derivati	no
03	Uova e derivati	no
04	Pesce e derivati	no
05	Arachidi e derivati	no
06	Soia e derivati	no
07	Latte e derivati compreso (il lattosio)	no
08	Frutta con guscio (ad es. noci) e derivati	no
09	Sedano e derivati	no
10	Senape e derivati	no
11	Semi di sesamo e derivati	no
12	Biossido di zolfo e solfiti in una concentrazione di oltre 10 mg/kg o 10 mg/l, indicato con la sigla SO2	no
13	Molluschi e derivati	no
14	Lupino e derivati	no

Le informazioni sugli allergeni dichiarabili nei nostri prodotti si riferiscono esclusivamente agli ingredienti presenti nella formulazione, secondo il regolamento (UE) 1169/2011, allegato II. Il rischio di cross-contamination degli allergeni è ridotto al minimo e valutato nell'ambito di un dettagliato programma di gestione del rischio allergeni / procedura di pulizia convalidata. A causa della complessità della filiera di approvvigionamento, non è possibile escludere completamente le cross-contamination da allergeni menzionati nella precedente tabella. Pertanto, l'indicazione "no" non deve essere considerata come una garanzia o una dichiarazione di "assenza di...".

Valori nutrizionali medi per 100 g	
energia	1.486 kJ / 349 kcal
grassi	0 g
di cui	
- acidi grassi saturi	0 g
carboidrati	49,0 g
di cui	
- zuccheri	49,0 g
fibre	0 g
proteine	0 g
sale (secondo la REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 sodio x 2,5)	0 g
sodio	0 g

Le presenti indicazioni sono state calcolate in base alla ricetta secondo le indicazioni fornite dai fornitori e dalla letteratura in relazione alle materie prime utilizzate e non rappresentano valori di misurazione riscontrati in modo analitico.

Tutte le informazioni fornite con questo documento si basano sulle nostre conoscenze al momento dell'emissione. Le nostre conoscenze sulla composizione dei nostri prodotti e sulle materie prime utilizzate si basano su valutazioni interne, dati dei fornitori e/o riferimenti bibliografici. Tutte le informazioni relative alla materia prima o alla miscela, alla formulazione o alla composizione e ai materiali di confezionamento sono redatte in conformità alle leggi e ai regolamenti europei applicabili, in particolare quelli relativi a purezza, classificazione, imballaggio, spedizione ed etichettatura. Le condizioni d'uso e le leggi applicabili possono variare da Paese a Paese, soprattutto al di fuori dell'UE, e possono cambiare nel tempo. È responsabilità dell'utente verificare l'idoneità della merce e delle informazioni fornite in questo documento per i propri scopi, in particolare per quanto riguarda la conformità alle leggi applicabili e ad altri decreti ufficiali. Si applicano i nostri Termini e Condizioni Generali, disponibili sul sito www.novataste.com

Questo documento è stato fornito elettronicamente, è valido senza firma e sostituisce la versione precedente di stampa.