

 <p>Horvat Wilhelm & Co. KG & C. SAS Stadtgasse 5 / Via Centrale 5 I-39031 BRUNECK / Brunico (BZ)</p>		SPECIFICA DEL PRODOTTO TECHNISCHES DATENBLATT Personalisiert Wörndle König Laurin		VN: 02 ULTIMO AGGIORNAMENTO: 15.01.2015	
Codice- Kodex	Denominazione Beschreibung	Unitá vendita Einheit	Contenuti in Verpackungsmaterial	Codice a barre Barcode	
1153	Mirtillo nero 65/35 Schwarzbeer 65/35	2,5 kg	Secchiello PP Kübel PP		

Ingredienti	Mirtilli neri, zucchero. Gelificante: Pectina				
Inhaltsstoffe	Schwarzbeeren, Zucker. Geliermittel: Pektin				
Coloranti - Farbstoffe	Coloranti- Farbstoffe	-			
Acidificanti - Antioxidantien	Acido citrico -Zitronensäure	Nein/no			
Conservanti - Konservierungs mittel	Acido aceto - Essigsäure	-			
	Sorbato di potassio - Kaliumsorbat	Si/ja			
Colore, odore, sapore	Tipico della frutta matura e privo di note estranee				
Farbe, Geruch, Geschmack	Typisch der reifen Frucht und frei von jeden Fremdgeruch				
Durabilità e conservazione/	18 mesi dopo produzione se secchiello o 24 mesi nel vetro. Conservare in luogo fresco ed asciutto. Non esporre al sole. Trasporto a temperatura ambiente				
Haltbarkeit und Lagerung	18 Monate ab Herstellung im Plastikeimer oder 24 Monate im Glas. Kühl und trocken lagern. Vor Sonne schützen. Transport unter normalen Umweltbedingungen				
Imballaggio	Gli imballaggi utilizzati sono tali da garantire l'ottima conservazione del prodotto, e sono conformi ai requisiti di legge per quanto riguarda l'idoneità del contatto con alimenti.				
Verpackung	Die Verpackungen entsprechen den gesetzlichen Bestimmungen für den Kontakt mit Lebensmitteln und den entsprechenden optimalen Bedingungen der Haltbarkeit.				
OGM	Il prodotto non consiste o contiene e non é prodotto da organismi geneticamente modificati secondo quanto definito nel Regolamento 1829/2003 e Reg. 1830/2003. Opportune misure sono in atto per assicurare l'idoneità non-OGM delle materie prime:				
GMO	Im Sinne der Verordnung (EG) 1829/2003 und 1830/2003 besteht das Produkt nicht aus gentechnische veränderten Zutaten, es sind keine genveränderte Zutaten enthalten oder aus GMO hergestellt. Gentechnischfreie Datenblätter unserer Lieferanten liegen in unseren Betrieb auf.				



Tabella nutrizionali medi / Durchschnittliche Nährwerte 100g			
Valore energetico / Energie	239 (1015) kcal (kj)		
Grassi/Fette	0,0g		
<i>di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren</i>	<i>0,0g</i>		
Carboidrati/Kohlenhydrate	59,0g		
<i>di cui zuccheri/davon Zucker</i>	<i>56,0g</i>		
Fibre alimentari/Ballaststoffe	1,5g		
Proteine/Eiweiss	0,0g		
Sale/Salz	0,01g		
Allergeni aecondo allegato II del Reg 1169/2011/CE e successive modifiche Allegenliste laut Anlage II Reg. 1169/2011 und folgende Änderungen	Cereali contenenti Glutine e prodotti derivati Glutenhaltiges Getreide	no	
	Uova Eier	no	
	Pesce Fisch	no	
	Arachidi Erdnüsse	no	
	Soia - Soja	no	
	Latte- Milch u. Milchprodukte Inkl. Laktose	no	
	Frutta a guscio e derivati (mandorle, nocciole, noci, anacardi, Noci pecan, noci brasiliane, pistacchi, macadamia, noci del queensland.) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss)	no	
	Sedano- Sellerie	no	
	Senape - Senf	no	
	Sesamo- Sesamsamen	no	
	Solfiti superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l	no	
	Lupino- Lupinen	no	
	Molluschi - Weichtiere	no	
	Crostacei- Krebstiere	no	
	Glutine/Gluten-Lattosio/Laktosefree		✓
	Halal-Koscher Produkt		✓
Altri Informazioni	Vegan		✓
Weitere Informationen	Vegetarisch		✓
	AZO frei		✓
	Libero di irritazione-Bestrahlung free		✓
	Libero di Radioattività-Radioaktivität free		✓
Attestazione HACCP	<p>Con la presente per attestare l'attuazione delle procedure e modalità di autocontrollo previste dal "Pacchetto igiene"</p> <p>A prevenire rischi per la salute dei consumatori, ai sensi del Regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari n. 852/2004/CE e Reg. 178/2002 in applicazione del FAO/WHO Codex Alimentarius Commission 1996, Annex HACCP (D.L. 26 maggio 1997, n. 155, Circolare Ministero della Sanità 26 gennaio 1998 n. 1, Circolare Ministeriale 7 agosto 1998, n. 11) codesta ditta ha introdotto un sistema di autocontrollo secondo i principi del HACCP. Nel rispetto delle prescrizioni di legge, si garantisce in tal modo l'igiene dei prodotti alimentari in ogni fase della filiera produttiva, dalla produzione alla commercializzazione.</p>		
HACCP Bestätigung	<p>Wir bestätigen hiermit, dass unser Unternehmen nach den Grundsätzen des HACCP arbeitet</p> <p>Das Unternehmen wendet für alle hergestellten und vertriebenen Produkte das HACCP an, gemäß den Verordnungen über die Lebensmittelhygiene VO (EG) Nr. 852/2004 und EU VO 178/2002, auf Grundlage der FAO/WHO Codex Alimentarius Commission 1996, Annex HACCP. Unter Berücksichtigung der gesetzlichen Lage wird die Lebensmittelhygiene auf allen Stufen der Herstellung bis zum Vertrieb gewährleistet.</p>		