

 <p>Horvat Wilhelm & Co. KG & C. SAS Stadtgasse 5 / Via Centrale 5 I-39031 BRUNECK / Brunico (BZ)</p>		SPECIFICA DEL PRODOTTO TECHNISCHES DATENBLATT		VN: 02 ULTIMO AGGIORNAMENTO: 15.01.2015	
		Personalisiert Wörndle König Laurin			
Codice- Kodex	Denominazione Beschreibung	Unitá vendita Einheit	Contenuti in Verpackungsmaterial	Codice a barre Barcode	
1052	Mirtilli rossi 50/50 Preiselbeeren 50/50	3 kg	Secchiello PP Kübel PP		

Ingredienti	Mirtilli rossi, zucchero. Gelificante: Pectina
Inhaltsstoffe	Preiselbeeren, Zucker. Geliermittel: Pektin
Coloranti- Farbstoffe	Coloranti- Farbstoffe –
Acidificanti -Antioxidantien	Acido citrico- Zitronensäure –
Conservanti -Konservierungs mittel	Acido aceto- Essigsäure –
	Sorbato di potassio- Kaliumsorbat –
Colore, odore, sapore Farbe, Geruch, Geschmack	Typico della frutta matura e privo di note estranee Typisch der reifen Frucht und frei von jeden Fremdgeruch
Durabilità e conservazione/ Haltbarkeit und Lagerung	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 18 Monate ab Herstellung im Plastikeimer oder 24 Monate im Glas. Kühl und trocken lagern. Vor Sonne schützen. Transport unter normalen Umweltbedingungen
Imballaggio Verpackung	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. Die Verpackungen entsprechen den gesetzlichen Bestimmungen für den Kontakt mit Lebensmitteln und den entsprechenden optimalen Bedingungen der Haltbarkeit.
OGM GMO	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: 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		
Tabella nutrizionale / Nährwerttabelle	Valore energetico / Energie	215 (913) kcal (kj)
	Grassi/ Fette	0,0g
	<i>di cui saturi/davon gesättigte Fettsäuren</i>	0,0g
	Carboidrati/Kohlenhydrate	53,0g
	<i>di cui zuccheri/davon Zucker</i>	57,0g
	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/Laktose free	✓
	Halal- Koscher Produkt	✓
Altri informazioni	Vegano/Vegan	✓
Weitere Informationen	Vegetario/Vegetarisch	✓
	AZO frei	✓
	Libero di irritazione-Bestrahlung frei	✓
	Libero di radioattività-Radioaktivität frei	✓
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>	