

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

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

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

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

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