



Nome commerciale/ Brand Name

50306109

Dichiarazione in etichetta / Ingredient labelling

E407 Carragenina / E407 Carrageenan

Descrizione / Description

Questo prodotto è una carragenina purificata standardizzata con zuccheri. È una polvere bianca prodotta da alghe rosse. / *This product is a purified carrageenan standardised with sugars. It is an off-white powder manufactured from red seaweed.*

Modalità di utilizzo suggerite/ Suggested Applications

Ingrediente utilizzato nelle produzioni dairy, desserts e gelati (inclusi soft-ice). Previene la separazione del siero e ritarda la formazione dei cristalli di ghiaccio. / *Ingredient finds application for ice cream, milk ice, and soft serve production. Prevents whey separation. Retards ice crystal formation*

Dosaggio suggerito / Suggested dose

Per ulteriori informazioni e livelli di dosaggio di impiego raccomandato per la realizzazione del vostro prodotto finito, si prega di contattare il nostro Tecnico Commerciale di riferimento. / *For further information and recommended dosage levels, please contact our Sales Technical.*

Paese di origine/ Country of origin

Danimarca / Denmark

Imballo / Packaging

Sacchi di carta da 25 kg idonei al contatto alimentare secondo Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011. / *Paper bags from 25 kg in compliance with Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011.*

Modalità di conservazione / Storage precautions

Conservare nella sua confezione originale chiusa in luogo fresco e asciutto. Richiudere immediatamente l'imballo dopo l'apertura. / *Store at room temperature in a cool and dry conditions. Close the packaging after the opening quickly.*

T.M.C / Shelf-Life

2 anni dalla data di produzione / 2 years from production date

Analisi fisico -chimiche/ Physico -chemical analysis	
Aspetto / Appearance	Polvere bianca opaca / off-white powder
pH (1.5% gel)	8.0 – 11.0
Perdita all'essiccamento / Loss on drying	Max 12%
Metalli pesanti (come Pb) / Heavy metals (as Pb)	Max 20 ppm
Mercurio / Mercury	Max 1 ppm
Cadmio / Cadmium	Max 2 ppm
Arsenico / Arsenic	Max 3 ppm
Piombo / Lead	Max 2 ppm
Granulometria / Particle size	Max. 2% > 60 mesh (ASTM)


ANDREA GALLO DI LUIGI S.r.l.u.
Azienda fondata nel 1892

Via Erzelli 9, 16152 Genova, Italy Tel. +39 (0)10 6502941

www.andreagallo.it
Scheda Specifiche/ Specification Sheet

Data di emissione/ Issue date:

05/12/2017

Data revisione/ Revision date:

08/06/2022 rev.2

Analisi microbiologiche/ <i>Microbiological measurements</i>	
Conta batterica totale / <i>Total plant count</i> (UFC/g)	Max 5000
Coliformi / <i>Coliforms</i> (UFC/g)	Assente / <i>absent</i> in 1 g
Muffe e lieviti / <i>Moulds and yeasts</i> (UFC/g)	Max 200
Salmonella (UFC/g)	Assente / <i>Absent</i> in 25 g

Valori Nutrizionali per 100g di prodotto/ *Nutritional information per 100g of product*

La tabella elenca i valori nutrizionali in conformità al Regolamento (EU) n° 1169/2011, relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari / *Compliance with the Reg. (UE) n° 1169/2011*

Componenti nutrizionali / <i>Nutrients</i>	Valore medio/ <i>Mean value</i>
Energia/ <i>Energy</i> (kcal)	198
Energia/ <i>Energy</i> (kJ)	822
Proteine/ <i>Proteins</i> %	0
Carboidrati/ <i>Carbohydrates</i> %	25
di cui zuccheri/ <i>of which sugars</i> %	25
Fibre/ <i>Fibre</i> %	49
Grassi/ <i>Fat</i> %	0
di cui saturi / <i>of which saturated</i> %	0
Sale / <i>Salt</i> %	< 2.5

Dichiarazione OGM / No-GMO Statement

Il produttore opera in conformità ai requisiti OGM stabiliti nel Reg. 1829/2003/CE su "alimenti e mangimi geneticamente modificati" ed al Reg. 1830/2003/CE su "tracciabilità e l'etichettatura degli alimenti e mangimi prodotti a partire da OGM" e garantisce in questo modo la fornitura di prodotti convenzionali (non-GMO). Il prodotto quindi non è soggetto ad etichettatura in accordo al Reg. 1829/2003/CE e 1830/2003/CE. / *The producer complies with the EU GMO requirements as principally laid down under EC Regulation No 1829/2003 on "genetically modified food and feed" and EC Regulation No 1830/2003 on "the traceability and labelling of food and feed products produced from GMO's". By ensuring the supply of conventional ingredients, the supplier thus ensures that there is no need to label its products under either 1829/2003 or 1830/2003.*

Dichiarazione HACCP / HACCP Statement

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP. / *This product manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004 on food hygiene. To ensure conformance to legislative requirements, all production processes undergo a periodic HACCP study.*

Informazioni su regimi alimentari particolari / Diets Information

Il prodotto è adatto alla certificazione HALAL IFANCA / HFCE / *The product is suitable for HALAL IFANCA / HFCE certification.*

Il prodotto è adatto alla certificazione KOSHER / *The product is suitable for KOSHER certification.*

Dichiarazione Irraggiamento / Ionizing radiation Statement

Concerning foods and food ingredients treated with ionizing radiation, the product is not gamma irradiated in compliance with the Directives 1999/2/CE and 1999/3/CE and subsequently amended.

Questo prodotto è conforme alle Direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE e successive modifiche

Prodotto trattato con radiazioni ionizzanti

NO

Prodotto contenente materie prime trattate con radiazioni ionizzanti

NO

Andrea Gallo di Luigi S.r.l.u.

Via Erzelli, 9 16152 Genova Tel. +39 (0)10.650.29.41

www.andreagallo.it
info@andreagallo.it



ANDREA GALLO DI LUIGI S.r.l.u.

Azienda fondata nel 1892

Via Erzelli 9, 16152 Genova, Italy Tel. +39 (0)10 6502941

www.andreagallo.it

Scheda Specifiche/ Specification Sheet

Data di emissione/ Issue date:

05/12/2017

Data revisione/ Revision date:

08/06/2022 rev.2

Il seguente elenco allergeni è conforme all'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. / Allergens list is in compliance with the Regulation (EU) N. 1169/2011 annex II.

Allergeni / Allergens	Presenza/Presence	Cross Contamination	Note/Note
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine./ <i>Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof.</i>	NO		Destrosio di frumento** / Wheat dextrose**
Crostacei e prodotti a base di crostacei./ <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO		
Uova e prodotti a base di uova/ <i>Eggs and products thereof</i>	NO		
Pesce e prodotti a base di pesce/ <i>Fish and products thereof</i>	NO		
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ <i>Peanuts and products thereof</i>	NO		
Soia e prodotti a base di soia/ <i>Soybeans and products thereof</i>	NO		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/ <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	NO		
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati/ <i>Nuts i. e. Almond (Amygdalus communis L.), Hazelnut (Corylus avellana), Walnut (Juglans regia), Cashew (Anacardium occidentale), Pecan nut (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nut (Bertholletia excelsa), Pistachio nut (Pistacia vera), Macadamia nut and Queensland nut (Macadamia ternifolia) and products thereof</i>	NO		
Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and products thereof</i>	NO		
Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and products thereof</i>	NO		
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/Kg espressi come SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂.</i>	NO		
Lupino e prodotti a base di lupino./ <i>Lupin and products thereof.</i>	NO		
Molluschi e prodotti a base di molluschi./ <i>Molluscs and product thereof.</i>	NO		

Il destrosio di frumento ** viene utilizzato come agente di standardizzazione. Il destrosio di frumento è stato oggetto di un'esenzione dal regolamento UE sugli allergeni. / Wheat dextrose** is used as a standardisation agent. Wheat dextrose has been given an EU Allergen Regulation exemption.

Le informazioni riportate nella presente scheda, rivestono solo carattere informativo e ci sollevano da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo del prodotto in oggetto. Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitolati controfirmati per accettazione da entrambe le parti, ci riserviamo il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso. Metodo di analisi disponibili su richiesta. / *The information contained herein is to the best of our knowledge reliable, based on supplier documentation. However, nothing herein is to be construed as a warranty. For the commercial use of this product including the labelling and description of any food into which it is incorporated, it shall remain the responsibility of the food manufacturer to identify and comply with all relevant legal requirements. Information contained herein may be modified we reserve the right to issue revision without notice in absence of agreements signed. Analysis methods provided on request.*

Andrea Gallo di Luigi S.r.l.u.

Via Erzelli, 9 16152 Genova Tel. +39 (0)10.650.29.41

www.andreagallo.it

info@andreagallo.it