

SUPERTEX 4- ULTRATEX 4 - modifizierte Maisstärke

Produktcode	SPU4
Verfügbare Gebinde	SPU4250 · 250 g · Stand-up SPU41K · 1 kg · Beutel
Herkunft	Frankreich oder USA. Den Hinweis auf dem Etikett beachten.
Verpackungsland	Italien

Das Produkt

Modifizierte Stärke aus Kartoffelstärke, vorverkleistert und als Verdickungsmittel in Lebensmitteln und Getränken verwendet. Erfordert keine Hitze zum Eindicken und sorgt für eine glatte, stabile Konsistenz.

Modifizierte, hochstabile Wachsmalmaisstärke, vorverkleistert und quellfähig bei Kälte, hoch vernetzt.

Zutaten

100% Hydroxypropyl-Distärkphosphat (E1442)

Anwendung und Dosierung

- Salatdressings oder Kalt-Emulgier-Soßen: SUPERTEX 4 ist ideal für die Herstellung von Instant-Salatdressings oder Emulgier-Soßen dank ihrer ausgezeichneten Beständigkeit gegen Hitze, Säure und mechanischen Stress. Besonders geeignet für die Homogenisierung von Produkten mit niedrigem Säuregehalt. Die empfohlenen Einsatzmengen liegen zwischen 2% und 6%, mit der Möglichkeit, bis zu 10% weniger Stärke als bei herkömmlichen Stärken zur Erreichung derselben Viskosität zu verwenden.

- Obstkuchenfüllungen: Da SUPERTEX 4 besonders hitze- und säurebeständig ist, wird sie empfohlen, um das Auslaufen des Gels beim Backen von Obstkuchenfüllungen zu verhindern.

- Mikrowellensoßen: SUPERTEX 4 kann im Bereich von 2-4% als hervorragendes Verdickungsmittel in diesen Anwendungen verwendet werden dank seiner Toleranz gegenüber mechanischem Stress. Da sie sich sowohl mit kaltem als auch mit warmem Wasser hydratisiert, entwickelt sich die Viskosität schneller als bei Kochstärken, sodass das Problem des Vermischens von Trockenmischungen von Mikrowellensoßen während des Aufheizens

entfällt und das anfängliche Absetzen von Kochstärken vermieden wird.

- Trockenmischungen für Soßen und Saucen: SUPERTEX 4 wird in Soßen eingesetzt, die während des Prozesses oder bei Kaltlagerung eine höhere Stabilität erfordern. Nutzungshinweis: SUPERTEX 4 entwickelt sofort Viskosität und Textur bei Kontakt mit kaltem oder warmem Wasser. Es wird empfohlen, SUPERTEX 4 trocken mit anderen Zutaten, insbesondere Zucker, oder in Öl zu mischen, um die Verteilung in Wasser zu erleichtern. Die Viskosität von SUPERTEX 4 bleibt sowohl bei hohen Temperaturen als auch in neutralen oder sauren Systemen (pH=3) stabil. Die üblichen Einsatzmengen in flüssigen Systemen liegen zwischen 2% und 5%.

Haltbarkeit

24 Monate ab Herstellungsdatum

Lagerung

An einem kühlen, trockenen Ort lagern. Nach jedem Gebrauch die Verpackung wieder verschließen und in einer sauberen, kühlen Umgebung aufbewahren. Nur saubere und trockene Geräte verwenden.

Verpackungsmaterialien

Beutel: LDPE90 Etikett: PAP22

Umweltangaben

KUNSTSTOFF. Überprüfen Sie die örtlichen Bestimmungen Ihrer Gemeinde. Es wird erklärt, dass die zur Verpackung des Produkts verwendeten Materialien mit den Vorschriften der Europäischen Union übereinstimmen und für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Die Original-Konformitätserklärung ist auf Anfrage erhältlich.

Erklärungen

NICHT-GVO: Dieses Produkt enthält nicht, besteht nicht aus und wird nicht aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt, gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003 in der jeweils aktuellen Fassung. Das Produkt ist unter normalen Verwendungsbedingungen nicht gefährlich.

PESTIZIDE UND KONTAMINANTEN: Konform zur Verordnung (EG) 396/2005 für Höchstgehalte an Rückständen (MRL) von Pflanzenschutzmitteln und zur EU-Verordnung 915/2023 bezüglich Schwermetallen, Mykotoxinen und Prozesskontaminanten.

ZUSATZSTOFFE UND REINHEITSKRITERIEN: Das Produkt ist ein Lebensmittelzusatzstoff (E1442), der den allgemeinen Vorschriften und den Inverkehrbringungsanforderungen der Verordnung (EG) 1333/2008 entspricht und die spezifischen Reinheitskriterien gemäß EU-Verordnung 231/2012 erfüllt.

GLUTENFREI: Nach Verordnung (EG) 828/2014 kann dieses Produkt als "Glutenfrei" gekennzeichnet werden, da es bis zu 20 mg/kg zufällige Glutenverunreinigungen enthalten kann.

SUPERTEX 4- ULTRATEX 4 - modifizierte Maisstärke

Nährwertangaben

Parameter / Komponente	Menge pro 100 g
Energie	1585 kJ
Energie	373 kcal
Fett	<0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	93 g
davon Zucker	0,0 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	<0,5 g
Salz	0,025 g

Analysen und spezifische Parameter

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Feuchtigkeit	< 8	%	NIR
Chemisch-physikalisch Kaltviskosität (RVA 6%ds)	< 3150	mPa.s	RVA Rotationsviskosität
Chemisch-physikalisch Kaltviskosität (RVA 6%ds)	> 2250	mPa.s	RVA Rotationsviskosität
Mikrobiologisch Schimmelpilze	< 100	KBE/g	ISO 21527-2
Mikrobiologisch Salmonella spp.	Nicht nachweisbar/25 g		ISO 6579:2002
Mikrobiologisch Gesamtkeimzahl	< 2000	KBE/g	ISO 4833
Mikrobiologisch Hefen	< 100	KBE/g	ISO 21527-2

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Schwefeldioxid	<10	mg/kg	Iodometrische Titration

SUPERTEX 4- ULTRATEX 4 - modifizierte Maisstärke

Allergene und daraus gewonnene Produkte

Vorhandensein im Produkt, im Betrieb und Risiko der Kreuzkontamination sind getrennte Informationen. „Zu prüfen“ bedeutet nicht Abwesenheit.

Kategorie	Im Produkt	Im Betrieb	Risiko Kreuzkontamination
Getreide, das Gluten enthält	Nein	Nein	Nein
Krebstiere	Nein	Nein	Nein
Eier	Nein	Nein	Nein
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Nein	Nein	Nein
Milch (einschließlich Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Nein	Nein	Nein
Sellerie	Nein	Nein	Nein
Senf	Nein	Nein	Nein
Sesamsamen	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite	Nein	Nein	Nein
Lupinen	Nein	Nein	Nein
Weichtiere	Nein	Nein	Nein

Weitere Informationen

Die in diesem Datenblatt enthaltenen Angaben sind zwar sorgfältig und nach bestem Wissen erstellt, dienen jedoch ausschließlich Informationszwecken und entbinden die Gioia Group s.r.l. von jeglicher Haftung im Zusammenhang mit unsachgemäßer Verwendung des betreffenden Produkts.