

SUPERTEX 4- ULTRATEX 4 - almidón modificado de maíz

Código de producto	SPU4
Formatos disponibles	SPU4250 · 250 g · Stand-up SPU41K · 1 kg · Bolsa
Origen	Francia o EE.UU. Consultar la indicación en la etiqueta
País de envasado	Italia

El producto

Almidón modificado derivado de fécula de patata, pregelatinizado y utilizado como espesante en alimentos y bebidas. No requiere calor para espesar, garantizando una consistencia lisa y estable.

Almidón modificado de maíz ceroso de elevada estabilidad, pregelatinizado con hinchamiento en frío, altamente reticulado.

Ingredientes

100% Fosfato de dialmidón hidroxipropilado (E1442)

Uso y dosificación

- Aderezos para ensaladas o salsas emulsionantes en frío: SUPERTEX 4 es ideal para preparar aderezos para ensaladas instantáneos o salsas emulsionantes, gracias a su excelente resistencia al calor, a los ácidos y al estrés mecánico. Es particularmente adecuado para la homogeneización de productos de baja acidez. Los niveles de uso recomendados varían de 2% a 6%, con la posibilidad de utilizar hasta un 10% menos de almidón respecto a los almidones convencionales para obtener la misma viscosidad.

- Rellenos de tartas de fruta: Dado que SUPERTEX 4 es especialmente resistente al calor y a los ácidos, se recomienda para evitar la salida de gel durante la cocción de los rellenos de tartas de fruta.

- Salsas para microondas: SUPERTEX 4 puede ser utilizado al 2-4% como excelente agente espesante en estas aplicaciones gracias a su tolerancia al estrés mecánico. Dado que se hidrata tanto con agua fría como caliente, la viscosidad se desarrolla más rápidamente que un almidón de cocción, eliminando el problema de tener que mezclar mezclas secas de salsas para microondas durante el calentamiento, evitando que el almidón de cocción

se deposite inicialmente.

- Mezclas secas para salsas y guisos: SUPERTEX 4 se utiliza en salsas que requieren mayor estabilidad durante el proceso o almacenamiento en frío. Información sobre el uso: SUPERTEX 4 desarrolla viscosidad y textura en cuanto entra en contacto con agua fría o caliente. Se recomienda que SUPERTEX 4 se mezcle en seco con otros ingredientes, en particular azúcar, o se disperse en aceite para facilitar su dispersión en agua. La viscosidad de SUPERTEX 4 permanece estable a temperaturas elevadas tanto en sistemas neutros como ácidos (pH=3). Los niveles típicos de uso en sistemas líquidos oscilan entre 2% y 5%.

Vida útil

24 meses desde la fecha de producción

Conservación

Conservar en lugar fresco y seco. Después de cada uso, cerrar de nuevo el envase y mantenerlo en un ambiente limpio y fresco. Utilizar solo instrumentos limpios y secos.

Materiales de envase

bolsa: LDPE90 etiqueta: PAP22

Indicaciones medioambientales

PLÁSTICO. Verificar las disposiciones de su municipio. Se declara que los materiales utilizados para el envasado del producto están de acuerdo con los reglamentos de la Unión Europea y son aptos para el contacto directo con alimentos. Declaración de conformidad original disponible bajo petición.

Declaraciones

NO OGM: este producto no contiene, no está constituido por ni ha sido obtenido a partir de organismos genéticamente modificados, de conformidad con el Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento CE 1830/2003 y sus modificaciones posteriores. Producto no peligroso en condiciones normales de uso.

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES: conforme al Reglamento CE 396/2005 para niveles máximos de residuos (LMR) de plaguicidas y al Reglamento UE 915/2023 para la presencia de metales pesados, micotoxinas y contaminantes de proceso.

ADITIVOS Y CRITERIOS DE PUREZA: El producto es un aditivo alimentario (E1442) conforme a las disposiciones generales y los requisitos de comercialización previstos por el Reglamento CE 1333/2008 y cumple los criterios de pureza específicos establecidos por el Reglamento UE 231/2012

SIN GLUTEN: en conformidad con el Reglamento CE 828/2014, puede ser etiquetado como "Gluten free" ya que el producto puede contener contaminaciones accidentales de gluten hasta un máximo de 20 mg/kg.

SUPERTEX 4- ULTRATEX 4 - almidón modificado de maíz

Información nutricional

Parámetro / componente	Cantidad por 100 g
Energía	1585 kJ
Energía	373 kcal
Grasas	<0,5 g
de las cuales saturadas	0,0 g
Hidratos de carbono	93 g
de los cuales azúcares	0,0 g
Fibra	0,0 g
Proteínas	<0,5 g
Sal	0,025 g

Análisis y parámetros específicos

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Fisicoquímicos Humedad	< 8	%	NIR
Fisicoquímicos Viscosidad en frío (RVA 6%ds)	< 3150	mPa.s	viscosidad rotacional RVA
Fisicoquímicos Viscosidad en frío (RVA 6%ds)	> 2250	mPa.s	viscosidad rotacional RVA
Microbiológicos Mohos	< 100	ufc/g	ISO 21527-2
Microbiológicos Salmonella spp	Ausente/25 g		ISO 6579:2002
Microbiológicos Recuento total bacteriano total	< 2000	ufc/g	ISO 4833

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Microbiológicos Levaduras	< 100	ufc/g	ISO 21527-2
Fisicoquímicos Anhídrido sulfuroso	<10	mg/kg	Titulación yodométrica

SUPERTEX 4- ULTRATEX 4 - almidón modificado de maíz

Alérgenos y productos derivados

La presencia en el producto, en la planta y el riesgo de contaminación cruzada son informaciones distintas. “Por verificar” no indica ausencia.

Categoría	En el producto	En la planta	Riesgo de contaminación cruzada
Cereales que contienen gluten	No	No	No
Crustáceos	No	No	No
Huevos	No	No	No
Pescado	No	No	No
Cacahuetes	No	No	No
Soja	No	No	No
Leche (incluida lactosa)	No	Sí	Sí
Frutos de cáscara	No	No	No
Apio	No	No	No
Mostaza	No	No	No
Semillas de sésamo	No	No	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos	No	No	No
Altramuces	No	No	No
Moluscos	No	No	No

Información adicional

Las indicaciones contenidas en esta ficha, aunque son precisas y redactadas con el mejor conocimiento actual, tienen exclusivamente carácter informativo y eximen a Gioia Group s.r.l. de cualquier responsabilidad por el uso indebido del producto en cuestión.