

SUPERTEX 4- ULTRATEX 4 -gemodificeerd maïszetmeel

Productcode	SPU4
Beschikbare verpakkingen	SPU4250 · 250 g · Stand-up SPU41K · 1 kg · Zak
Herkomst	Frankrijk of VS. Volg de aanwijzing op het etiket
Land van verpakking	Italië

Het product

Gemodificeerd zetmeel afkomstig van aardappelzetmeel, voorgegelatiniseerd en gebruikt als verdikkingsmiddel in voedingsmiddelen en dranken. Vereist geen verhitting om te verdikken en garandeert een gladde, stabiele textuur.

Hoogstabiël, wasachtig gemodificeerd maïszetmeel, voorgegelatiniseerd met koude zwelling, sterk verknoopt.

Ingrediënten

100% Hydroxypropyl-diamidzoutfosfaat (E1442)

Gebruik en dosering

- Saladedressings of koude emulgerende sauzen: SUPERTEX 4 is ideaal voor het bereiden van instant saladedressings of emulgerende sauzen, dankzij zijn uitstekende weerstand tegen hitte, zuren en mechanische stress. Het is bijzonder geschikt voor het homogeniseren van producten met een lage zuurgraad. Aanbevolen gebruiksniveaus variëren van 2% tot 6%, met de mogelijkheid om tot 10% minder zetmeel te gebruiken dan conventioneel zetmeel om dezelfde viscositeit te bereiken.

- Vullingen voor vruchtentaarten: Omdat SUPERTEX 4 bijzonder bestand is tegen hitte en zuren, wordt het aanbevolen om het uitlekken van gel tijdens het bakken van vruchtentaartvullingen te voorkomen.

- Magnetronsauzen: SUPERTEX 4 kan worden gebruikt op 2-4% als uitstekend verdikkingsmiddel in deze toepassingen vanwege zijn tolerantie voor mechanische stress. Omdat het zowel met koud als warm water hydrateert, ontwikkelt het sneller viscositeit dan kookzetmeel, waardoor het probleem van het moeten mengen van droge sauzen voor magnetrongebruik tijdens het opwarmen wordt geëlimineerd, en waardoor kookzetmeel

zich aanvankelijk niet afzet.

- Droge mixen voor sauzen en jus: SUPERTEX 4 wordt gebruikt in sauzen die een grotere stabiliteit vereisen tijdens het proces of bij koeling. Gebruiksinformatie: SUPERTEX 4 ontwikkelt viscositeit en textuur zodra het in contact komt met koud of warm water. Het wordt aanbevolen SUPERTEX 4 droog te mengen met andere ingrediënten, in het bijzonder suiker, of te dispergeren in olie om de verdeling in water te bevorderen. De viscositeit van SUPERTEX 4 blijft stabiel bij hoge temperaturen, zowel in neutrale als in zure systemen (pH=3). Typische gebruiksniveaus in vloeistofsystemen zijn van 2% tot 5%.

Houdbaarheid

24 maanden vanaf productiedatum

Bewaring

Bewaar op een koele, droge plaats. Sluit de verpakking na elk gebruik opnieuw af en bewaar in een schone, koele omgeving. Gebruik alleen schone, droge instrumenten.

Verpakkingsmaterialen

zak: LDPE90 etiket: PAP22

Milieu-instructies

PLASTIC. Raadpleeg de voorschriften van uw gemeente. Er wordt verklaard dat het voor de verpakking gebruikte materiaal voldoet aan de EU-regelgeving en geschikt is voor direct contact met levensmiddelen. De originele conformiteitsverklaring is op verzoek beschikbaar.

Verklaringen

NON-GGO: dit product bevat geen, bestaat niet uit, of is niet geproduceerd met genetisch gemodificeerde organismen, conform Verordening EG 1829/2003 en Verordening EG 1830/2003 en latere wijzigingen. Product is niet gevaarlijk onder normale gebruiksomstandigheden.

BESCHERMINGSMIDDELEN EN CONTAMINANTEN: voldoet aan Verordening EG 396/2005 voor maximale residuniveaus (MRL) van bestrijdingsmiddelen en aan Verordening EU 915/2023 voor de aanwezigheid van zware metalen, mycotoxinen en procescontaminanten.

ADDITIEVEN EN ZUIVERHEIDSCRITERIA: Het product is een levensmiddelenadditief (E1442) dat in overeenstemming is met de algemene bepalingen en voorwaarden voor het op de markt brengen zoals voorzien in Verordening EG 1333/2008 en voldoet aan de specifieke zuiverheidscriteria vastgelegd in Verordening EU 231/2012.

GLUTENVRIJ: volgens Verordening EG 828/2014 mag het etiket "Glutenvrij" vermelden aangezien het product accidentele besmettingen met gluten tot een maximum van 20 mg/kg mag bevatten.

SUPERTEX 4- ULTRATEX 4 -gemodificeerd maïszetmeel

Voedingsinformatie

Parameter / component	Hoeveelheid per 100 g
Energie	1585 kJ
Energie	373 kcal
Vetten	<0,5 g
waarvan verzadigd	0,0 g
Koolhydraten	93 g
waarvan suikers	0,0 g
Vezels	0,0 g
Eiwitten	<0,5 g
Zout	0,025 g

Analyse en specifieke parameters

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Chemisch-fysisch Vochtigheid	< 8	%	NIR
Chemisch-fysisch Koude viscositeit (RVA 6%ds)	< 3150	mPa.s	Roterende viscositeit RVA
Chemisch-fysisch Koude viscositeit (RVA 6%ds)	> 2250	mPa.s	Roterende viscositeit RVA
Microbiologisch Schimmels	< 100	kve/g	ISO 21527-2
Microbiologisch Salmonella spp	Afwezig/25 g		ISO 6579:2002
Microbiologisch Totale bacterietelling	< 2000	kve/g	ISO 4833

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Microbiologisch Gisten	< 100	kve/g	ISO 21527-2
Chemisch-fysisch Zwavedioxide	<10	mg/kg	Jodometrische titratie

SUPERTEX 4- ULTRATEX 4 -gemodificeerd maïszetmeel

Allergenen en afgeleide producten

Aanwezigheid in het product, in de fabriek en risico op kruisbesmetting zijn verschillende informatiebronnen. "Te verifiëren" betekent geen afwezigheid.

Categorie	In het product	In de fabriek	Risico op kruisbesmetting
Granen met gluten	Nee	Nee	Nee
Schaaldieren	Nee	Nee	Nee
Eieren	Nee	Nee	Nee
Vis	Nee	Nee	Nee
Pinda's	Nee	Nee	Nee
Soja	Nee	Nee	Nee
Melk (inclusief lactose)	Nee	Ja	Ja
Noten	Nee	Nee	Nee
Selderij	Nee	Nee	Nee
Mosterd	Nee	Nee	Nee
Sesamzaad	Nee	Nee	Nee
Zwavedioxide en sulfieten	Nee	Nee	Nee
Lupine	Nee	Nee	Nee
Weekdieren	Nee	Nee	Nee

Verdere informatie

De informatie in dit blad is, hoewel nauwkeurig en opgesteld naar beste weten, uitsluitend informatief en ontslaat Gioia Group s.r.l. van enige verantwoordelijkheid met betrekking tot oneigenlijk gebruik van het betreffende product.