

SUPERTEX 4- ULTRATEX 4 -amido modificado de milho

Código do produto	SPU4
Formatos disponíveis	SPU4250 · 250 g · Stand-up SPU41K · 1 kg · Saco
Origem	França ou EUA. Seguir a indicação presente no rótulo
País de embalagem	Itália

O produto

Amido modificado derivado da fécula de batata, pré-gelatinizado e utilizado como espessante em alimentos e bebidas. Não requer calor para espessar, garantindo uma consistência lisa e estável.

Amido modificado de milho ceroso de elevada estabilidade, pré-gelatinizado com inchamento a frio, altamente reticulado.

Ingredientes

100% Fosfato de diamido hidroxipropilado (E1442)

Utilização e dosagem

- Molhos para saladas ou molhos emulsificantes a frio: SUPERTEX 4 é ideal para preparar instantaneamente molhos para saladas ou molhos emulsificantes, graças à sua excelente resistência ao calor, ácidos e stress mecânico. É particularmente adequado para homogeneização de produtos de baixa acidez. Os níveis de utilização recomendados variam de 2% a 6%, com a possibilidade de usar até 10% menos amido do que os amidos convencionais para obter a mesma viscosidade.

- Recheios de tartes de fruta: Como o SUPERTEX 4 é particularmente resistente ao calor e aos ácidos, é recomendado para evitar o extravasamento do gel durante a cozedura dos recheios das tartes de fruta.

- Molhos para micro-ondas: SUPERTEX 4 pode ser utilizado a 2-4% como excelente agente espessante nestas aplicações graças à sua tolerância ao stress mecânico. Como se hidrata tanto com água fria como quente, a viscosidade desenvolve-se mais rapidamente do que um amido de cozedura, eliminando assim o problema de ter de misturar misturas secas de molhos para micro-ondas durante o aquecimento, evitando que o amido de

cozedura se deposite inicialmente.

- Misturas secas para molhos e caldos: SUPERTEX 4 é utilizado em molhos que requerem maior estabilidade durante o processo ou conservação a frio; Informações de uso: SUPERTEX 4 desenvolve viscosidade e textura assim que entra em contacto com água fria ou quente. Recomenda-se que SUPERTEX 4 seja misturado a seco com outros ingredientes, em particular açúcar, ou disperso em óleo para facilitar a dispersão em água. A viscosidade de SUPERTEX 4 permanece estável a temperaturas elevadas tanto em sistemas neutros como ácidos (pH=3). Os níveis típicos de utilização em sistemas líquidos vão de 2% a 5%.

Validade

24 meses a partir da data de produção

Armazenamento

Armazenar em local fresco e seco. Após cada utilização, fechar novamente a embalagem e manter em ambiente limpo e fresco. Usar apenas utensílios limpos e secos.

Material das embalagens

saco: LDPE90 rótulo: PAP22

Informações ambientais

PLÁSTICO. Verifique as indicações do seu município. Declara-se que os materiais utilizados para a embalagem do produto estão de acordo com os regulamentos da União Europeia e são adequados para contacto direto com alimentos. Disponível mediante pedido a declaração de conformidade original.

Declarações

NÃO OGM: o presente produto não contém, não é constituído nem obtido a partir de organismos geneticamente modificados, em conformidade com o Regulamento CE 1829/2003 e Regulamento CE 1830/2003 e respetivas alterações. Produto não perigoso nas condições normais de utilização.

PESTICIDAS E CONTAMINANTES: conforme o Regulamento CE 396/2005 para níveis máximos de resíduos (LMR) de pesticidas e o Regulamento UE 915/2023 quanto à presença de metais pesados, micotoxinas e contaminantes de processo.

ADITIVOS E CRITÉRIOS DE PUREZA: O produto é um aditivo alimentar (E1442) conforme as disposições gerais e requisitos de comercialização previstos pelo Regulamento CE 1333/2008 e cumpre os critérios de pureza específicos estabelecidos pelo Regulamento UE 231/2012.

SEM GLÚTEN: de acordo com o Regulamento CE 828/2014 pode ser rotulado como "Sem glúten" visto que o produto pode conter contaminações acidentais de glúten até um máximo de 20 mg/kg.

SUPERTEX 4- ULTRATEX 4 -amido modificado de milho

Informação nutricional

Parâmetro / componente	Quantidade por 100 g
Energia	1585 kJ
Energia	373 kcal
Gordura	<0,5 g
dos quais saturados	0,0 g
Hidratos de carbono	93 g
dos quais açúcares	0,0 g
Fibras	0,0 g
Proteínas	<0,5 g
Sal	0,025 g

Análises e parâmetros específicos

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químicos Humidade	< 8	%	NIR
Físico-químicos Viscosidade a frio (RVA 6%ds)	< 3150	mPa.s	viscosidade rotacional RVA
Físico-químicos Viscosidade a frio (RVA 6%ds)	> 2250	mPa.s	viscosidade rotacional RVA
Microbiológicos Bolores	< 100	ufc/g	ISO 21527-2
Microbiológicos Salmonella spp	Ausente/25 g		ISO 6579:2002
Microbiológicos Contagem bacteriana total	< 2000	ufc/g	ISO 4833

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Microbiológicos Leveduras	< 100	ufc/g	ISO 21527-2
Físico-químicos Anidrido sulfuroso	<10	mg/kg	Titulação iodométrica

SUPERTEX 4- ULTRATEX 4 -amido modificado de milho

Alergénios e produtos derivados

Presença no produto, na fábrica e risco de contaminação cruzada são informações distintas. "A verificar" não indica ausência.

Categoria	No produto	Na fábrica	Risco de contaminação cruzada
Cereais que contêm glúten	Não	Não	Não
Crustáceos	Não	Não	Não
Ovos	Não	Não	Não
Peixe	Não	Não	Não
Amendoim	Não	Não	Não
Soja	Não	Não	Não
Leite (incluindo lactose)	Não	Sim	Sim
Frutos de casca rija	Não	Não	Não
Aipo	Não	Não	Não
Mostarda	Não	Não	Não
Sementes de sésamo	Não	Não	Não
Anidrido sulfuroso e sulfitos	Não	Não	Não
Tremoço	Não	Não	Não
Moluscos	Não	Não	Não

Informações adicionais

As informações constantes nesta ficha, embora precisas e redigidas de acordo com o nosso melhor conhecimento atual, revestem exclusivamente carácter informativo e isentam a Gioia Group s.r.l. de qualquer responsabilidade pelo uso indevido do produto em questão.