

SUPERTEX 4- ULTRATEX 4 -modifierad majsstärkelse

Produktkod	SPU4
Tillgängliga förpackningar	SPU4250 · 250 g · Stand-up SPU41K · 1 kg · Påse
Ursprung	Frankrike eller USA. Följ informationen på etiketten
Förpackningsland	Italien

Produkten

Modifierad stärkelse härledd från potatisstärkelse, förgelatiniserad och används som förtjockningsmedel i livsmedel och drycker. Kräver ingen värme för att tjockna, vilket ger en slät och stabil konsistens.

Högstabil, modifierad vaxmajsstärkelse, förgelatiniserad med kallsvällning, högkorslänkad.

Ingredienser

100% Hydroxietyl-distärkelsefosfat (E1442)

Användning och dosering

- Salladsdressing eller kalla emulgerade såser: SUPERTEX 4 är idealisk för att förbereda snabb salladsdressing eller emulgerade såser tack vare dess utmärkta motståndskraft mot värme, syror och mekanisk stress. Den är särskilt lämplig för homogenisering av produkter med låg syrahalt. Rekommenderade användningsnivåer varierar från 2% till 6%, med möjlighet att använda upp till 10% mindre stärkelse än vanliga stärkelsersorter för att uppnå samma viskositet.

- Fyllningar i frukttårter: Eftersom SUPERTEX 4 är särskilt resistent mot värme och syror rekommenderas den för att förhindra geléflykt under bakning av frukttårtsfyllningar.

- Såser för mikrovågsugn: SUPERTEX 4 kan användas vid 2-4% som ett utmärkt förtjockningsmedel i dessa applikationer tack vare sin tolerans mot mekanisk stress. Eftersom den hydreras med både kallt och varmt vatten utvecklas viskositeten snabbare än med en kokbar stärkelse, vilket eliminerar behovet av att röra torra såsblandningar för mikrovågsugn under uppvärmning och förhindrar att kokstärkelse sätter sig från början.

- Torra blandningar för såser och rätter: SUPERTEX 4 används i såser som kräver ökad stabilitet under bearbetning eller kallförvaring. Användningsinformation: SUPERTEX 4 utvecklar viskositet och textur så snart den kommer i kontakt med kallt eller varmt vatten. SUPERTEX 4 rekommenderas att blandas torrt med andra ingredienser, särskilt socker, eller spridas i olja för att underlätta spridningen i vatten. SUPERTEX 4 viskositet förblir stabil vid höga temperaturer i både neutrala och sura system (pH=3). Typiska användningsnivåer i flytande system är från 2% till 5%.

Hållbarhet

24 månader från tillverkningsdatum

Förvaring

Förvaras på en sval och torr plats. Återförslut förpackningen efter varje användning och behåll den i en ren och sval miljö. Använd endast rena och torra verktyg.

Förpackningsmaterial

påse: LDPE90 etikett: PAP22

Miljöinformation

PLAST. Kontrollera lokala riktlinjer. Det intygas att de material som används till produktens förpackning följer europeiska unionens föreskrifter och är lämpliga för direktkontakt med livsmedel. Originalintyg om överensstämmelse finns tillgängligt på begäran.

Deklarationer

ICKE-GMO: denna produkt innehåller inte, består inte av och har inte framställts från genetiskt modifierade organismer, i enlighet med Förordning EG 1829/2003 och Förordning EG 1830/2003 med påföljande ändringar. Produkten är ej farlig under normala användningsförhållanden.

BEKÄMPNINGSMEDEL OCH FÖRORENINGAR: överensstämmer med Förordning EG 396/2005 för maximala resthalter (MRL) av bekämpningsmedel och med Förordning EU 915/2023 för förekomsten av tungmetaller, mykotoxiner och processföroreningar.

TILLSATSÄMNEN OCH RENHETSKRAV: Produkten är ett tillsatsmedel till livsmedel (E1442) som uppfyller de allmänna föreskrifterna och marknadskraven enligt Förordning EG 1333/2008 och uppfyller de särskilda renhetskriterier som anges i Förordning EU 231/2012

GLUTENFRI: i enlighet med Förordning EG 828/2014 kan den märkas "Glutenfri", eftersom produkten kan innehålla oavsiktliga glutenföroreningar upp till högst 20 mg/kg.

SUPERTEX 4- ULTRATEX 4 -modifierad majsstärkelse

Näringsinformation

Parameter / komponent	Mängd per 100 g
Energi	1585 kJ
Energi	373 kcal
Fett	<0,5 g
varav mättat	0,0 g
Kolhydrater	93 g
varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Proteiner	<0,5 g
Salt	0,025 g

Analyser och specifika parametrar

Kategori / parameter	Specifikation	Enhet	Metod
Kemisk-fysisk Fuktighet	< 8	%	NIR
Kemisk-fysisk Kall viskositet (RVA 6%ds)	< 3150	mPa.s	Roterande viskositet RVA
Kemisk-fysisk Kall viskositet (RVA 6%ds)	> 2250	mPa.s	Roterande viskositet RVA
Mikrobiologisk Mögel	< 100	cfu/g	ISO 21527-2
Mikrobiologisk Salmonella spp	Ej påvisad/25 g		ISO 6579:2002
Mikrobiologisk Totalt antal bakterier	< 2000	cfu/g	ISO 4833
Mikrobiologisk Jäst	< 100	cfu/g	ISO 21527-2

Kategori / parameter	Specifikation	Enhet	Metod
Kemisk-fysisk Svaveldioxid	<10	mg/kg	Jodometrisk titrering

SUPERTEX 4- ULTRATEX 4 -modifierad majsstärkelse

Allergener och produkter härledda därav

Förekomst i produkten, i fabriken och risk för korskontaminering är separata uppgifter. "Att verifiera" betyder inte frånvaro.

Kategori	I produkten	I fabriken	Krisk för korskontaminering
Spannmål som innehåller gluten	Nej	Nej	Nej
Skaldjur	Nej	Nej	Nej
Ägg	Nej	Nej	Nej
Fisk	Nej	Nej	Nej
Jordnötter	Nej	Nej	Nej
Soja	Nej	Nej	Nej
Mjölk (inklusive laktos)	Nej	Ja	Ja
Nötter	Nej	Nej	Nej
Selleri	Nej	Nej	Nej
Senap	Nej	Nej	Nej
Sesamfrön	Nej	Nej	Nej
Svaveldioxid och sulfiter	Nej	Nej	Nej
Lupin	Nej	Nej	Nej
Blötdjur	Nej	Nej	Nej

Ytterligare information

Informationen i detta blad är noggrann och utarbetad enligt bästa nuvarande kunskap men är endast informativ och fritar Gioia Group s.r.l. från allt ansvar för felaktig användning av produkten i fråga.