

MAYOCREAM

Produktcode	SPMCR
Verfügbare Formate	SPMCR250 · 250 g · Standbeutel SPMCR1K · 1 kg · Beutel
Ursprung	ITALIEN
Verpackungsland	ITALIEN

Das Produkt

Professionelle Mischung, entwickelt zur Herstellung stabiler Emulsionen ohne Ei, perfekt geeignet für die pflanzliche Küche. Ideal zur Herstellung von veganen Cremes und Saucen, cremigen Dressings sowie süßen oder salzigen Cremes.

Zutaten

Verdickungsmittel: E1442, Ballaststoffe (resistente Dextrin, Alphacyclodextrin), Verdickungsmittel: E412.

Anwendung und Dosierung

Zur Verwendung bei 1%–5% der Gesamtrezepitur je nach Anwendung. Ermöglicht das Erreichen von Sofort-Emulsionen, die in wenigen Sekunden mit Stabmixer oder Blender bereit sind.

Haltbarkeit

18 Monate ab Produktionsdatum.

Lagerung

Kühl und trocken lagern. Nach jedem Gebrauch Verpackung wiederverschließen und in sauberer, kühler Umgebung aufbewahren. Nur mit absolut sauberen und trockenen Utensilien handhaben.

Verpackungsmaterialien

Beutel: LDPE90. Etikett: PAP22.

Umweltangaben

KUNSTSTOFF. Prüfen Sie die örtlichen Entsorgungsvorschriften. Es wird erklärt, dass die für die Verpackung des Produktes verwendeten Materialien den EU-Vorschriften entsprechen und für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Auf Anfrage ist die originale Konformitätserklärung erhältlich.

Erklärungen

NICHT-GVO: Das vorliegende Produkt enthält keine, besteht nicht aus und wurde nicht aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt, gemäß Verordnung EG 1829/2003 und Verordnung EG 1830/2003 sowie nachfolgenden Änderungen. Produkt nicht gefährlich bei normalem Gebrauch.

PESTIZIDE UND KONTAMINANTEN: Konform mit Verordnung EG 396/2005 für Höchstgehalte an Pestizidrückständen (MRL) und Verordnung EU 915/2023 für das Vorhandensein von Schwermetallen, Mykotoxinen und Prozesskontaminanten.

ZUSATZSTOFFE UND REINHEITSKRITERIEN: Die Zusatzstoffe E1442 und E414 entsprechen den allgemeinen Bestimmungen und Anforderungen an die Inverkehrbringung gemäß Verordnung EG 1333/2008 und erfüllen die spezifischen Reinheitskriterien gemäß Verordnung EU 231/2012.

GLUTENFREI: In Übereinstimmung mit Verordnung EG 828/2014 kann als "Glutenfrei" etikettiert werden, da das Produkt bis zu einem Maximum von 20 mg/kg zufällige Kontaminationen mit Gluten enthalten kann

MAYOCREAM

Nährwertinformationen

Parameter / Komponente	Menge	Basis	% NRV
Energie	1211 kJ	Pro 100 g	—
Energie	288 kcal	Pro 100 g	—
Fett	< 0,05 g	Pro 100 g	—
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,05 g	Pro 100 g	—
Kohlenhydrate	58 g	Pro 100 g	—
davon Zucker	0,0 g	Pro 100 g	—
Ballaststoffe	32 g	Pro 100 g	—
Eiweiß	2,0 g	Pro 100 g	—
Salz	0,94 g	Pro 100 g	—

Spezifische Analysen und Parameter

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Feuchtigkeit	<2	%	
Chemisch-physikalisch Gesamtasche	<0.1	%	
Chemisch-physikalisch pH (50% DS)	4.0 - 5.5		
Chemisch-physikalisch Löslichkeit	Min.98	%	
Mikrobiologisch Gesamtkeimzahl	<300	KBE/g	
Mikrobiologisch Hefen und Schimmelpilze	< 50	KBE/g	
Mikrobiologisch Bacillus cereus	<10	KBE/g	

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Mikrobiologisch Escherichia Coli	Nicht nachweisbar/1 g		
Mikrobiologisch Salmonella spp.	Nicht nachweisbar/25 g		

MAYOCREAM

Allergene und daraus gewonnene Produkte

Das Vorkommen im Produkt, im Betrieb und das Risiko einer Kreuzkontamination sind getrennte Informationen.

"Zu prüfen" bedeutet nicht Abwesenheit.

Kategorie	Im Produkt	Im Betrieb	Kreuzkontaminationsrisiko
Glutenhaltige Getreide	Nein	Nein	Nein
Krustentiere	Nein	Nein	Nein
Eier	Nein	Nein	Nein
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Nein	Nein	Nein
Milch (inklusive 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 dienen, obwohl sie nach bestem aktuellem Wissenstand so genau wie möglich erstellt wurden, ausschließlich Informationszwecken und entbinden die Gioia Group s.r.l. von jeglicher Haftung hinsichtlich einer unsachgemäßen Verwendung des genannten Produkts.