

# MAYOCREAM

|                      |                                                       |
|----------------------|-------------------------------------------------------|
| Código de producto   | SPMCR                                                 |
| Formatos disponibles | SPMCR250 · 250 g · Stand-up<br>SPMCR1K · 1 kg · Bolsa |
| Origen               | ITALIA                                                |
| País de envasado     | ITALIA                                                |

## El producto

Mezcla profesional desarrollada para crear emulsiones estables sin huevo, perfectamente compatible con la cocina vegetal. Ideal para elaborar cremas y salsas veganas, aderezos aterciopelados y cremas dulces o saladas.

## Ingredientes

espesante: E1442, fibras alimentarias (dextrina resistente, alfa-ciclodextrina), espesante: E412.

## Uso y dosificación

Utilizar al 1%-5% del total de la receta dependiendo de la aplicación. Permite obtener emulsiones instantáneas, listas en pocos segundos con batidora de inmersión o licuadora.

## Conservación

18 meses desde la fecha de producción.

## Almacenamiento

Conservar en lugar fresco y seco. Tras cada uso cerrar bien el envase y mantener en un ambiente limpio y fresco. Manipular solo con utensilios perfectamente limpios y secos.

## Materiales del envase

Bolsa: LDPE90. Etiqueta: PAP22.

## Indicaciones medioambientales

PLÁSTICO. Verifique las disposiciones de su municipio. Se declara que los materiales usados 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 solicitud.

## **Declaraciones**

NO OGM: el presente producto no contiene, no está constituido ni se ha obtenido a partir de organismos genéticamente modificados, conforme a lo previsto en el Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento CE 1830/2003 y sucesivas modificaciones. 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: los aditivos E1442 y E414 cumplen con las disposiciones generales y los requisitos de comercialización establecidos por el Reglamento CE 1333/2008 y respetan los criterios de pureza específicos establecidos por el Reglamento UE 231/2012.

SIN GLUTEN: De 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

# MAYOCREAM

## Información nutricional

| Parámetro / componente  | Cantidad | Base      | % VNR |
|-------------------------|----------|-----------|-------|
| Energía                 | 1211 kJ  | Por 100 g | —     |
| Energía                 | 288 kcal | Por 100 g | —     |
| Grasas                  | < 0,05 g | Por 100 g | —     |
| de las cuales saturadas | < 0,05 g | Por 100 g | —     |
| Hidratos de carbono     | 58 g     | Por 100 g | —     |
| de los cuales azúcares  | 0,0 g    | Por 100 g | —     |
| Fibra                   | 32 g     | Por 100 g | —     |
| Proteínas               | 2,0 g    | Por 100 g | —     |
| Sal                     | 0,94 g   | Por 100 g | —     |

## Análisis y parámetros específicos

| Categoría / parámetro                        | Especificación | Unidad | Método |
|----------------------------------------------|----------------|--------|--------|
| Físico-químicos<br>Humedad                   | <2             | %      |        |
| Físico-químicos<br>Cenizas totales           | <0.1           | %      |        |
| Físico-químicos<br>pH (50% DS)               | 4.0 - 5.5      |        |        |
| Físico-químicos<br>Solubilidad               | Mín.98         | %      |        |
| Microbiológicos<br>Recuento bacteriano total | <300           | ufc/g  |        |
| Microbiológicos<br>Levaduras y mohos         | < 50           | ufc/g  |        |
| Microbiológicos<br>Bacillus cereus           | <10            | ufc/g  |        |

| Categoría / parámetro               | Especificación | Unidad | Método |
|-------------------------------------|----------------|--------|--------|
| Microbiológicos<br>Escherichia Coli | Ausente/1 g    |        |        |
| Microbiológicos<br>Salmonella spp.  | Ausente/25 g   |        |        |

# MAYOCREAM

## Alérgenos y productos derivados

Presencia en el producto, en la planta de fabricación y 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                              |
| Sésamo                        | No             | No           | No                              |
| Dióxido de azufre y sulfitos  | No             | No           | No                              |
| Altramuces                    | No             | No           | No                              |
| Moluscos                      | No             | No           | No                              |

## Información adicional

Las indicaciones incluidas en esta ficha, si bien son precisas y redactadas según nuestro mejor saber actual, tienen únicamente carácter informativo y eximen a Gioia Group s.r.l. de cualquier responsabilidad en cuanto al uso indebido del producto indicado.