

SPUME MOUSSE

Código de producto	SPSM
Formatos disponibles	SPSM250 · 250 g · Stand-up SPSM1K · 1 kg · Bolsa
Origen	ITALIA
País de envasado	ITALIA

El producto

Mezcla profesional en frío diseñada para crear mousses suaves, espumas de sifón y merengues veganos con una textura ligera pero estable. La formulación equilibrada permite obtener resultados excelentes sin huevos, lácteos ni gluten.

Ingredientes

fibras alimentarias (dextrina resistente, fibra de cítricos, inulina de achicoria), gelificante: E461, proteínas aisladas de patata, espesantes: E412, E415, E1442.

Uso y dosificación

10 g mezcla + 100 g agua + 100 g azúcar

Conservación

18 meses desde la fecha de producción

Almacenamiento

Mantener el envase herméticamente cerrado en un lugar seco y bien ventilado, alejado de alimentos, piensos, bebidas y materiales incompatibles.

Materiales del envase

bolsa: LDPE90, etiqueta: PAP22

Indicaciones medioambientales

PLÁSTICO. Verifique las disposiciones de su municipio. Se declara que los materiales utilizados para el envasado del producto están de acuerdo con las normativas de la Unión Europea y son aptos para el contacto directo con alimentos. Disponible a petición la declaración de conformidad original.

Declaraciones

NO-OGM: este producto no contiene, no está compuesto ni se ha obtenido de organismos modificados genéticamente, conforme a lo previsto por el Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento CE 1830/2003 y sus modificaciones posteriores. Producto no peligroso bajo 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 E412, E415, E1442, E461 cumplen las disposiciones generales y los requisitos de comercialización previstos por el Reglamento CE 1333/2008 y respetan los criterios de pureza específicos establecidos por el Reglamento UE 231/2012

SIN GLUTEN: De acuerdo con el Reglamento CE 828/2014 puede ser etiquetado como "Libre de gluten" ya que el producto puede contener contaminaciones accidentales de gluten hasta un máximo de 20 mg/kg.

SPUME MOUSSE

Información nutricional

Parámetro / componente	Cantidad	Base	% VNR
Energía	879 kJ	Por 100 g	—
Energía	213 kcal	Por 100 g	—
Grasas	<0,5 g	Por 100 g	—
de las cuales saturadas	<0,5 g	Por 100 g	—
Hidratos de carbono	5,8 g	Por 100 g	—
de los cuales azúcares	<0,5 g	Por 100 g	—
Fibras	65 g	Por 100 g	—
Proteínas	11 g	Por 100 g	—
Sal	0,51 g	Por 100 g	—

Análisis y parámetros específicos

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Fisicoquímicos Humedad	< 2	%	
Fisicoquímicos Cenizas	< 0.1	%	
Fisicoquímicos Solubilidad	> 98	%	
Fisicoquímicos pH	4.0 - 5.5		
Microbiológicos Recuento total aerobios (ufc/g)	< 300	ufc/g	
Microbiológicos Mohos y levaduras (ufc/g)	< 50	ufc/g	
Microbiológicos Escherichia coli	Ausente/ 1 g		

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Microbiológicos Staphylococcus aureus	Ausente/ 1 g		
Microbiológicos Salmonella spp	Ausente/ 25 g		
Microbiológicos Bacillus cereus	<10	ufc/g	

SPUME MOUSSE

Alérgenos y productos derivados

La presencia en el producto, en la planta y el 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
Semillas de sésamo	No	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos	No	No	No
Altramuces	No	No	No
Moluscos	No	No	No

Más información

Las indicaciones incluidas en la presente ficha, si bien son precisas y redactadas según los conocimientos actuales, tienen carácter meramente informativo y eximen a Gioia Group s.r.l. de toda responsabilidad respecto al uso indebido del producto mencionado.