

FARINA DI SEMI DI GUAR

01 / IDENTITÀ E CARATTERISTICHE

Codice prodotto	SPGUAR
Formati disponibili	SPGUAR50 · 50 g · Stand-up SPGUAR125 · 125 g · Stand-up SPGUAR250 · 250 g · Stand-up SPGUAR1KG · 1 kg · Stand-up
Origine	Extra UE (India)
Paese di confezionamento	Italia

Il prodotto

La farina di semi di guar è ottenuta dall'endosperma macinato dei semi della pianta di guar (Cyamopsis tetragonolobus). È costituita principalmente da un polisaccaride idrocolloidale ad alto peso molecolare, il galattomannano.

Ingredienti

100% Farina di semi di guar (E412)

Utilizzo

Impiego e dosaggio	Addensante e stabilizzante. Dosaggio consigliato: 0,1% - 2% del peso totale del prodotto.
--------------------	--

Conservazione e confezione

Conservabilità	24 mesi dalla data di produzione.
Condizioni di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo ogni utilizzo richiudere la confezione e mantenere in ambiente pulito e fresco. Manipolare con strumenti puliti e asciutti. Verificare lo stato di conservazione prima di ogni utilizzo.
Materiali della confezione	Sacchetto: LDPE90; etichetta: PAP22

Indicazioni ambientali	PLASTICA. Verificare le disposizioni del proprio comune. Si dichiara che i materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono in accordo con i regolamenti dell'Unione Europea, e idonei al contatto diretto con gli alimenti. Disponibile su richiesta la dichiarazione di conformità originale.
-------------------------------	--

Dichiarazioni

NON-OGM: il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche. Prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo.

ANTIPARASSITARI E CONTAMINANTI: conforme al Regolamento CE 396/2005 per livelli massimi di residui (LMR) di antiparassitari e al Regolamento EU 915/2023 per la presenza di metalli pesanti, micotossine e contaminanti di processo.

ADDITIVI E CRITERI DI PUREZZA: Il prodotto è un additivo alimentare (E412) conforme alle disposizioni generali e ai requisiti di immissione sul mercato previsti dal Regolamento CE 1333/2008 e rispetta i criteri di purezza specifici stabiliti dal Regolamento EU 231/2012.

SENZA GLUTINE: in accordo con il Regolamento CE 828/2014 può essere etichettato come "Gluten free" in quanto il prodotto può contenere contaminazioni accidentali di glutine fino ad un massimo di 20 mg/kg.

FARINA DI SEMI DI GUAR

02 / VALORI E SPECIFICHE

Informazioni nutrizionali per 100 g

Parametro	Valore
Energia (kJ)	814
Energia (kcal)	202
Grassi (g)	<1
di cui saturi (g)	<0,5
Carboidrati (g)	<0,5
di cui zuccheri (g)	<0,5
Fibre (g)	86
Proteine (g)	5
Sale (g)	0,09

Analisi e parametri specifici

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici Perdita all'essiccamento	≤ 13	%	
Chimico-fisici Ceneri	≤ 1.5	%	
Chimico-fisici Sostanze insolubili in acido	≤ 4	%	
Chimico-fisici Proteine (N x 6,25, metodo Kjeldahl)	≤ 5.0	%	N x 6.25 Kjeldahl Method
Chimico-fisici Amido	Negativo		
Chimico-fisici Perossidi organici	≤ 0.7	meq active oxygen/kg	

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici Furfurale	≤ 1	ppm	
Chimico-fisici Pentaclorofenolo	≤ 0.01	ppm	
Chimico-fisici Galattomannani	≥ 75	%	
Metalli pesanti Arsenico	≤ 0.1	ppm	
Metalli pesanti Piombo	≤ 0.2	ppm	
Metalli pesanti Mercurio	≤ 0.1	ppm	
Metalli pesanti Cadmio	≤ 0.1	ppm	
Chimico-fisici Viscosità (Brookfield DVE, 1% sol., 25°C, 20 rpm, spindle RV 3) – dopo 2h	3750 ± 250	cps	Brookfield DVE type RV, 1% solution, 25°C, 20 rpm, spindle RV 3, dopo 2h
Chimico-fisici Viscosità (Brookfield DVE, 1% sol., 25°C, 20 rpm, spindle RV 3) – dopo 24h	≥ 3500	cps	Brookfield DVE type RV, 1% solution, 25°C, 20 rpm, spindle RV 3, dopo 24h
Chimico-fisici Granulometria: passante a 200 mesh	≥ 90.0	%	
Chimico-fisici pH (soluzione 1%)	6.0 ± 1		1% solution
Chimico-fisici Aflatossine totali	≤ 4	ppb	
Microbiologici Conta totale aerobi	≤ 5000	cfu/g	
Microbiologici Lieviti e muffe	≤ 500	cfu/g	
Microbiologici Escherichia coli	Assente/1g		
Microbiologici Salmonella spp	Assente/25g		

FARINA DI SEMI DI GUAR

03 / ALLERGENI

Allergeni e prodotti derivati

Tre informazioni distinte: presenza nel prodotto, presenza nello stabilimento e rischio di contaminazione crociata.
“Da verificare” non indica assenza.

Categoria	Nel prodotto	Nello stabilimento	Rischio contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uova	No	No	No
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	No	No
Latte (incluso lattosio)	No	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	No	No
Sedano	No	No	No
Senape	No	No	No
Semi di sesamo	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti	No	No	No
Lupini	No	No	No
Molluschi	No	No	No

Può contenere tracce di: LATTE in quanto il prodotto è confezionato in uno stabilimento che tratta LATTE e derivati

Categorie dell'allegato II del Reg. UE 1169/2011. Per cereali e frutta a guscio, specie ed eventuali esenzioni devono essere precisate nelle note. Per i solfiti, la valutazione fa riferimento alla soglia applicabile espressa come SO₂.

Ulteriori informazioni

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono esclusivamente carattere informativo e sollevano la Gioia Group s.r.l. da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo improprio del prodotto in oggetto.