

GUARGOM MEEL

01 / IDENTITEIT EN KENMERKEN

Productcode	SPGUAR
Beschikbare formaten	SPGUAR50 · 50 g · Stand-up SPGUAR125 · 125 g · Stand-up SPGUAR250 · 250 g · Stand-up SPGUAR1KG · 1 kg · Stand-up
Herkomst	Buiten EU (India)
Land van verpakking	Italië

Het product

Guargom meel wordt verkregen uit het gemalen endosperm van de zaden van de guarplant (*Cyamopsis tetragonolobus*). Het bestaat hoofdzakelijk uit een hydrocolloïdaal polysaccharide met een hoog moleculair gewicht, galactomannaan.

Ingrediënten

100% Guargom meel (E412)

Gebruik

Toepassing en dosering	Verdikkings- en stabilisatiemiddel. Aanbevolen dosering: 0,1% - 2% van het totale productgewicht.
-------------------------------	---

Bewaring en verpakking

Houdbaarheid	24 maanden vanaf de productiedatum.
Bewaarcondities	Bewaar op een koele, droge plaats. Sluit de verpakking na elk gebruik opnieuw af en bewaar op een schone, koele plaats. Hanteer met schone en droge instrumenten. Controleer de staat van bewaring vóór elk gebruik.
Verpakkingsmaterialen	Zak: LDPE90; etiket: PAP22

Milieu-informatie	PLASTIC. Controleer de voorschriften van uw gemeente. Er wordt verklaard dat de gebruikte materialen voor de verpakking van het product voldoen aan de regelgeving van de Europese Unie en geschikt zijn voor direct contact met levensmiddelen. Op verzoek beschikbaar: originele conformiteitsverklaring.
--------------------------	--

Verklaringen

NON-GGO: dit product bevat geen, bestaat niet uit en is niet verkregen van genetisch gemodificeerde organismen, in overeenstemming met Verordening EG 1829/2003 en Verordening EG 1830/2003 en latere wijzigingen. Product niet gevaarlijk bij normaal gebruik.

BESCHERMINGSMIDDELEN EN CONTAMINANTEN: in overeenstemming met Verordening EG 396/2005 voor maximale residulimieten (MRL) van bestrijdingsmiddelen en Verordening EU 915/2023 voor de aanwezigheid van zware metalen, mycotoxines en procescontaminanten.

ADDITIEVEN EN ZUIVERHEIDSCRITERIA: Het product is een levensmiddelenadditief (E412) conform de algemene bepalingen en vereisten voor het op de markt brengen zoals vastgesteld door Verordening EG 1333/2008, en voldoet aan de specifieke zuiverheidscriteria zoals vastgesteld door Verordening EU 231/2012.

GLUTENVRIJ: in overeenstemming met Verordening EG 828/2014 mag het worden geëtiketteerd als "Glutenvrij" aangezien het product accidentele besmetting met gluten kan bevatten tot maximaal 20 mg/kg.

GUARGOM MEEL

02 / WAARDEN EN SPECIFICATIES

Voedingsinformatie per 100 g

Parameter	Waarde
Energie (kJ)	814
Energie (kcal)	202
Vetten (g)	<1
waarvan verzadigd (g)	<0,5
Koolhydraten (g)	<0,5
waarvan suikers (g)	<0,5
Vezels (g)	86
Eiwitten (g)	5
Zout (g)	0,09

Analyses en specifieke parameters

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Chemisch-fysisch Droogverlies	≤ 13	%	
Chemisch-fysisch As	≤ 1.5	%	
Chemisch-fysisch In zuur onoplosbare stoffen	≤ 4	%	
Chemisch-fysisch Eiwitten (N x 6,25, Kjeldahl-methode)	≤ 5.0	%	N x 6.25 Kjeldahl-methode
Chemisch-fysisch Zetmeel	Negatief		
Chemisch-fysisch Organische peroxiden	≤ 0.7	meq actieve zuurstof/kg	

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Chemisch-fysisch Furfuraal	≤ 1	ppm	
Chemisch-fysisch Pentachloorfenol	≤ 0.01	ppm	
Chemisch-fysisch Galactomannanen	≥ 75	%	
Zware metalen Arseen	≤ 0.1	ppm	
Zware metalen Lood	≤ 0.2	ppm	
Zware metalen Kwik	≤ 0.1	ppm	
Zware metalen Cadmium	≤ 0.1	ppm	
Chemisch-fysisch Viscositeit (Brookfield DVE, 1% opl., 25°C, 20 rpm, spil RV 3) – na 2u	3750 ± 250	cps	Brookfield DVE type RV, 1% oplossing, 25°C, 20 rpm, spil RV 3, na 2u
Chemisch-fysisch Viscositeit (Brookfield DVE, 1% opl., 25°C, 20 rpm, spil RV 3) – na 24u	≥ 3500	cps	Brookfield DVE type RV, 1% oplossing, 25°C, 20 rpm, spil RV 3, na 24u
Chemisch-fysisch Korrelgrootte: passerend 200 mesh	≥ 90.0	%	
Chemisch-fysisch pH (oplossing 1%)	6.0 ± 1		1% oplossing
Chemisch-fysisch Totale aflatoxines	≤ 4	ppb	
Microbiologisch Totale telling aeroben	≤ 5000	cfu/g	
Microbiologisch Gisten en schimmels	≤ 500	cfu/g	
Microbiologisch Escherichia coli	Afwezig/1g		
Microbiologisch Salmonella spp	Afwezig/25g		

GUARGOM MEEL

03 / ALLERGENEN

Allergenen en afgeleide producten

Drie afzonderlijke informatie: aanwezigheid in het product, aanwezigheid in de fabriek en risico van kruisbesmetting. “Te verifiëren” betekent niet afwezig.

Categorie	In het product	In de fabriek	Risico kruisbesmetting
Granen met gluten	Nee	Nee	Nee
Schaaldieren	Nee	Nee	Nee
Eieren	Nee	Nee	Nee
Vis	Nee	Nee	Nee
Pinda's	Nee	Nee	Nee
Soja	Nee	Nee	Nee
Melk (inclusief lactose)	Nee	Ja	Ja
Noten	Nee	Nee	Nee
Selderij	Nee	Nee	Nee
Mosterd	Nee	Nee	Nee
Sesamzaad	Nee	Nee	Nee
Zwavel dioxide en sulfieten	Nee	Nee	Nee
Lupine	Nee	Nee	Nee
Weekdieren	Nee	Nee	Nee

Kan sporen bevatten van: MELK aangezien het product verpakt wordt in een fabriek die MELK en derivaten verwerkt

Categorieën van bijlage II van Verordening EU 1169/2011. Voor granen en noten moeten soort en eventuele vrijstellingen gespecificeerd worden in de opmerkingen. Voor sulfieten verwijst de beoordeling naar de toepasselijke drempel uitgedrukt als SO₂.

Verdere informatie

De in dit blad vermelde aanwijzingen zijn naar ons beste weten zorgvuldig opgesteld en dienen uitsluitend ter informatie. De Gioia Group s.r.l. neemt geen enkele aansprakelijkheid voor onoordeelkundig gebruik van het betreffende product.