

MAYOCREAM

Código do produto	SPMCR
Formatos disponíveis	SPMCR250 · 250 g · Stand-up SPMCR1K · 1 kg · Saqueta
Origem	ITÁLIA
País de embalagem	ITÁLIA

O produto

Mistura profissional desenvolvida para criar emulsões estáveis sem ovos, perfeitamente compatível com a cozinha vegetal. Ideal para preparar cremes e molhos veganos, temperos aveludados e cremes doces ou salgados.

Ingredientes

espessante: E1442, fibras alimentares (dextrina resistente, alfaciclodextrina), espessante: E412.

Utilização e dosagem

Usar a 1%–5% do total da receita conforme a aplicação. Permite obter emulsões instantâneas, prontas em poucos segundos com varinha mágica ou liquidificador.

Conservação

18 meses a partir da data de produção.

Armazenamento

Conservar em local fresco e seco. Após cada utilização, fechar novamente a embalagem e manter em ambiente limpo e fresco. Manipular apenas com utensílios perfeitamente limpos e secos.

Materiais da embalagem

Saco: LDPE90. Etiqueta: PAP22.

Indicações ambientais

PLÁSTICO. Verifique as disposições do seu município. Declara-se que os materiais utilizados para a embalagem do produto estão em conformidade com os regulamentos da União Europeia, e são adequados para contacto direto com alimentos. Disponível mediante pedido a declaração de conformidade original.

Declarações

NÃO-OGM: o presente produto não contém, não é constituído nem obtido a partir de organismos geneticamente modificados, em conformidade com o Regulamento CE 1829/2003 e Regulamento CE 1830/2003 e alterações subsequentes. Produto não perigoso nas condições normais de utilização.

PESTICIDAS E CONTAMINANTES: conforme o Regulamento CE 396/2005 para níveis máximos de resíduos (LMR) de pesticidas e ao Regulamento EU 915/2023 para a presença de metais pesados, micotoxinas e contaminantes de processo.

ADITIVOS E CRITÉRIOS DE PUREZA: os aditivos E1442 e E414 estão em conformidade com as disposições gerais e os requisitos de colocação no mercado previstos no Regulamento CE 1333/2008 e cumprem os critérios de pureza específicos estabelecidos pelo Regulamento EU 231/2012.

SEM GLÚTEN: De acordo com o Regulamento CE 828/2014, pode ser rotulado como "Sem glúten" dado que o produto pode conter contaminações acidentais de glúten até um máximo de 20 mg/kg

MAYOCREAM

Informação nutricional

Parâmetro / componente	Quantidade	Base	% VNR
Energia	1211 kJ	Por 100 g	—
Energia	288 kcal	Por 100 g	—
Lípidos	< 0,05 g	Por 100 g	—
dos quais saturados	< 0,05 g	Por 100 g	—
Hidratos de carbono	58 g	Por 100 g	—
dos quais açúcares	0,0 g	Por 100 g	—
Fibras	32 g	Por 100 g	—
Proteínas	2,0 g	Por 100 g	—
Sal	0,94 g	Por 100 g	—

Análises e parâmetros específicos

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químicos Humidade	<2	%	
Físico-químicos Cinzas totais	<0.1	%	
Físico-químicos pH (50% DS)	4.0 - 5.5		
Físico-químicos Solubilidade	Mín.98	%	
Microbiológicos Contagem bacteriana total	<300	ufc/g	
Microbiológicos Leveduras e bolores	< 50	cfu/g	
Microbiológicos Bacillus cereus	<10	ufc/g	

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Microbiológicos Escherichia Coli	Ausente/1 g		
Microbiológicos Salmonella spp.	Ausente/25 g		

MAYOCREAM

Alergénios e produtos derivados

A presença no produto, na fábrica e o risco de contaminação cruzada são informações distintas. “A verificar” não significa ausência.

Categoria	No produto	Na fábrica	Risco de contaminação cruzada
Cereais que contêm glúten	Não	Não	Não
Crustáceos	Não	Não	Não
Ovos	Não	Não	Não
Peixe	Não	Não	Não
Amendoins	Não	Não	Não
Soja	Não	Não	Não
Leite (incluindo lactose)	Não	Sim	Sim
Frutos de casca rija	Não	Não	Não
Aipo	Não	Não	Não
Mostarda	Não	Não	Não
Sementes de sésamo	Não	Não	Não
Dióxido de enxofre e sulfitos	Não	Não	Não
Tremóço	Não	Não	Não
Moluscos	Não	Não	Não

Informação adicional

As indicações fornecidas nesta ficha, embora exatas e redigidas de acordo com o melhor do nosso conhecimento atual, têm caráter meramente informativo e isentam a Gioia Group s.r.l. de qualquer responsabilidade pelo uso inadequado do produto em questão.