

FARINHA DE SEMENTES DE GUAR

01 / IDENTIDADE E CARACTERÍSTICAS

Código do produto	SPGUAR
Formatos disponíveis	SPGUAR50 · 50 g · Stand-up SPGUAR125 · 125 g · Stand-up SPGUAR250 · 250 g · Stand-up SPGUAR1KG · 1 kg · Stand-up
Origem	Extra UE (Índia)
País de embalagem	Itália

O produto

A farinha de sementes de guar é obtida a partir do endosperma moído das sementes da planta guar (Cyamopsis tetragonolobus). É constituída principalmente por um polissacarídeo hidrocoloidal de alto peso molecular, o galactomanano.

Ingredientes

100% Farinha de sementes de guar (E412)

Utilização

Utilização e dosagem	Espectante e estabilizante. Dosagem recomendada: 0,1% - 2% do peso total do produto.
----------------------	--

Conservação e embalagem

Validade	24 meses a partir da data de produção.
Condições de conservação	Conservar em local fresco e seco. Após cada utilização, fechar a embalagem e manter em ambiente limpo e fresco. Manusear com utensílios limpos e secos. Verificar o estado de conservação antes de cada utilização.
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 é obtido a partir de organismos geneticamente modificados, de acordo com o Regulamento CE 1829/2003 e Regulamento CE 1830/2003 e alterações posteriores. Produto não perigoso em condições normais de utilização.

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

ADITIVOS E CRITÉRIOS DE PUREZA: O produto é um aditivo alimentar (E412) em conformidade com as disposições gerais e requisitos de colocação no mercado do Regulamento CE 1333/2008 e cumpre os critérios de pureza específicos estabelecidos pelo Regulamento UE 231/2012.

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

FARINHA DE SEMENTES DE GUAR

02 / VALORES E ESPECIFICAÇÕES

Informação nutricional por 100 g

Parâmetro	Valor
Energia (kJ)	814
Energia (kcal)	202
Gorduras (g)	<1
dos quais saturados (g)	<0,5
Hidratos de carbono (g)	<0,5
dos quais açúcares (g)	<0,5
Fibras (g)	86
Proteínas (g)	5
Sal (g)	0,09

Análises e parâmetros específicos

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químicos Perda na secagem	≤ 13	%	
Físico-químicos Cinzas	≤ 1.5	%	
Físico-químicos Substâncias insolúveis em ácido	≤ 4	%	
Físico-químicos Proteínas (N x 6,25, método Kjeldahl)	≤ 5.0	%	N x 6.25 Método Kjeldahl
Físico-químicos Amido	Negativo		
Físico-químicos Peróxidos orgânicos	≤ 0.7	meq oxigénio ativo/kg	

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químicos Furfural	≤ 1	ppm	
Físico-químicos Pentaclorofenol	≤ 0.01	ppm	
Físico-químicos Galactomananos	≥ 75	%	
Metais pesados Arsênio	≤ 0.1	ppm	
Metais pesados Chumbo	≤ 0.2	ppm	
Metais pesados Mercúrio	≤ 0.1	ppm	
Metais pesados Cádmio	≤ 0.1	ppm	
Físico-químicos Viscosidade (Brookfield DVE, 1% sol., 25°C, 20 rpm, fuso RV 3) – após 2h	3750 ± 250	cps	Brookfield DVE tipo RV, solução 1%, 25°C, 20 rpm, fuso RV 3, após 2h
Físico-químicos Viscosidade (Brookfield DVE, 1% sol., 25°C, 20 rpm, fuso RV 3) – após 24h	≥ 3500	cps	Brookfield DVE tipo RV, solução 1%, 25°C, 20 rpm, fuso RV 3, após 24h
Físico-químicos Granulometria: passante em 200 mesh	≥ 90.0	%	
Físico-químicos pH (solução 1%)	6.0 ± 1		solução 1%
Físico-químicos Aflatoxinas totais	≤ 4	ppb	
Microbiológicos Contagem total de aeróbios	≤ 5000	ufc/g	
Microbiológicos Leveduras e bolores	≤ 500	ufc/g	
Microbiológicos Escherichia coli	Ausente/1g		
Microbiológicos Salmonella spp	Ausente/25g		

FARINHA DE SEMENTES DE GUAR

03 / ALERGÉNIOS

Alergénios e produtos derivados

Três informações distintas: presença no produto, presença na fábrica e risco de contaminação cruzada. “A verificar” não indica 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
Amendoim	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
Tremoço	Não	Não	Não
Moluscos	Não	Não	Não

Pode conter vestígios de: LEITE, porque o produto é embalado numa fábrica que manipula LEITE e derivados

Categorias do anexo II do Reg. UE 1169/2011. Para cereais e frutos de casca rija, espécies e eventuais isenções devem ser especificadas nas notas. Para os sulfitos, a avaliação refere-se ao limite aplicável expresso como SO₂.

Informação adicional

As indicações constantes nesta ficha, ainda que precisas e elaboradas segundo o nosso melhor conhecimento atual, têm carácter meramente informativo e isentam a Gioia Group s.r.l. de qualquer responsabilidade quanto ao uso inadequado do produto em questão.