

MAYOCREAM

Cod produs	SPMCR
Formate disponibile	SPMCR250 · 250 g · Stand-up SPMCR1K · 1 kg · Pungă
Origine	ITALIA
Țara de ambalare	ITALIA

Produsul

Amestec profesional dezvoltat pentru a crea emulsii stabile fără ouă, perfect compatibil cu bucătăria vegetală. Ideal pentru realizarea cremelor și sosurilor vegane, dressing-uri catifelate și creme dulci sau sărate.

Ingrediente

agent de îngroșare: E1442, fibre alimentare (dextrină rezistentă, alfaciclodextrină), agent de îngroșare: E412.

Mod de utilizare și dozaj

A se utiliza la 1%-5% din totalul rețetei, în funcție de aplicație. Permite obținerea de emulsii instantanee, gata în câteva secunde cu mixer vertical sau blender.

Durata de păstrare

18 luni de la data producerii.

Depozitare

A se păstra într-un loc răcoros și uscat. După fiecare utilizare, închideți ambalajul și păstrați-l într-un mediu curat și răcoros. Manipulați doar cu instrumente perfect curate și uscate.

Materiale de ambalare

Pungă: LDPE90. Etichetă: PAP22.

Indicații privind mediul

PLASTIC. Verificați reglementările locale. Se declară că materialele folosite la ambalarea produsului sunt conforme cu reglementările Uniunii Europene și adecvate pentru contactul direct cu alimentele. La cerere este disponibilă declarația de conformitate originală.

Declarații

NON-OMG: produsul prezent nu conține, nu este constituit și nu este obținut din organisme modificate genetic, în conformitate cu Regulamentul CE 1829/2003 și Regulamentul CE 1830/2003 și modificările ulterioare. Produs nepericulos în condiții normale de utilizare.

PESTICIDE ȘI CONTAMINANȚI: conform Regulamentului CE 396/2005 pentru nivelurile maxime admise de reziduuri (LMR) de pesticide și Regulamentului EU 915/2023 pentru prezența metalelor grele, micotoxine și contaminanți de proces.

ADITIVI ȘI CERINȚE DE PURITATE: aditivii E1442 și E414 sunt conformi cu dispozițiile generale și cerințele privind introducerea pe piață prevăzute de Regulamentul CE 1333/2008 și respectă criteriile specifice de puritate stabilite de Regulamentul EU 231/2012.

FĂRĂ GLUTEN: În conformitate cu Regulamentul CE 828/2014 poate fi etichetat ca "Fără gluten" deoarece produsul poate conține contaminări accidentale de gluten până la maximum 20 mg/kg

MAYOCREAM

Informații nutriționale

Parametru / componentă	Cantitate	Bază	% VNR
Energie	1211 kJ	Pe 100 g	—
Energie	288 kcal	Pe 100 g	—
Grăsimi	< 0,05 g	Pe 100 g	—
din care saturate	< 0,05 g	Pe 100 g	—
Carbohidrați	58 g	Pe 100 g	—
din care zaharuri	0,0 g	Pe 100 g	—
Fibre	32 g	Pe 100 g	—
Proteine	2,0 g	Pe 100 g	—
Sare	0,94 g	Pe 100 g	—

Analize și parametri specifici

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Chimico-fizice Umiditate	<2	%	
Chimico-fizice Cenușă totală	<0.1	%	
Chimico-fizice pH (50% DS)	4.0 - 5.5		
Chimico-fizice Solubilitate	Min.98	%	
Microbiologice Număr total de germeni	<300	ufc/g	
Microbiologice Drojdii și mucegaiuri	< 50	cfu/g	
Microbiologice Bacillus cereus	<10	ufc/g	

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Microbiologice Escherichia Coli	Absent/1 g		
Microbiologice Salmonella spp.	Absent/25 g		

MAYOCREAM

Alergeni și produse derivate

Prezența în produs, în unitate și riscul de contaminare încrucișată sunt informații distincte. „De verificat” nu semnifică absență.

Categorie	În produs	În unitate	Risc de contaminare încrucișată
Cereale ce conțin gluten	Nu	Nu	Nu
Crustacee	Nu	Nu	Nu
Ouă	Nu	Nu	Nu
Pește	Nu	Nu	Nu
Arahide	Nu	Nu	Nu
Soia	Nu	Nu	Nu
Lapte (inclusiv lactoză)	Nu	Da	Da
Fructe cu coajă	Nu	Nu	Nu
Țelină	Nu	Nu	Nu
Muștar	Nu	Nu	Nu
Semințe de susan	Nu	Nu	Nu
Dioxid de sulf și sulfiți	Nu	Nu	Nu
Lupin	Nu	Nu	Nu
Moluste	Nu	Nu	Nu

Informații suplimentare

Indicațiile prezente în această fișă, deși sunt corecte și redactate la cel mai bun nivel al cunoștințelor noastre actuale, au caracter strict informativ și degrevează Gioia Group s.r.l. de orice responsabilitate privind utilizarea necorespunzătoare a produsului menționat.