

FĂINĂ DIN SEMINȚE DE GUAR

01 / IDENTITATE ȘI CARACTERISTICI

Cod produs	SPGUAR
Formate disponibile	SPGUAR50 · 50 g · Stand-up SPGUAR125 · 125 g · Stand-up SPGUAR250 · 250 g · Stand-up SPGUAR1KG · 1 kg · Stand-up
Origine	Extra UE (India)
Țara de ambalare	Italia

Produsul

Făina de semințe de guar este obținută din endospermul măcinat al semințelor plantei de guar (Cyamopsis tetragonolobus). Este constituită în principal dintr-un polizaharid hidrocoloidal cu greutate moleculară mare, galactomanan.

Ingrediente

100% Făină din semințe de guar (E412)

Utilizare

Mod de utilizare și dozaj	Agent de îngroșare și stabilizator. Dozaj recomandat: 0,1% - 2% din greutatea totală a produsului.
---------------------------	---

Depozitare și ambalare

Durata de valabilitate	24 luni de la data producției.
Condiții de păstrare	A se păstra într-un loc răcoros și uscat. După fiecare utilizare, închideți ambalajul și păstrați-l într-un mediu curat și răcoros. Manipulați cu instrumente curate și uscate. Verificați starea de conservare înainte de fiecare utilizare.
Materiale de ambalare	Pungă: LDPE90; etichetă: PAP22

Indicații de mediu

PLASTIC. Verificați reglementările locale ale propriei localități. Se declară că materialele utilizate pentru ambalarea produsului sunt în conformitate cu reglementările Uniunii Europene și sunt adecvate pentru contactul direct cu alimentele. Declarația originală de conformitate este disponibilă la cerere.

Declarații

NON-OMG: prezentul produs 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 cu Regulamentul CE 396/2005 pentru nivelurile maxime de reziduuri (LMR) de pesticide și cu Regulamentul UE 915/2023 pentru prezența metalelor grele, micotoxine și contaminanți de proces.

ADITIVI ȘI CRITERII DE PURITATE: Produsul este un aditiv alimentar (E412) conform dispozițiilor generale și cerințelor de punere pe piață stabilite de Regulamentul CE 1333/2008 și respectă criteriile specifice de puritate prevăzute de Regulamentul UE 231/2012.

FĂRĂ GLUTEN: în conformitate cu Regulamentul CE 828/2014 poate fi etichetat ca "Fără gluten", întrucât produsul poate conține contaminări accidentale de gluten până la un maxim de 20 mg/kg.

FĂINĂ DIN SEMINȚE DE GUAR

02 / VALORI ȘI SPECIFICAȚII

Informații nutriționale pentru 100 g

Parametru	Valoare
Energie (kJ)	814
Energie (kcal)	202
Grăsimi (g)	<1
din care saturate (g)	<0,5
Carbohidrați (g)	<0,5
din care zaharuri (g)	<0,5
Fibre (g)	86
Proteine (g)	5
Sare (g)	0,09

Analize și parametri specifici

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Chimico-fizice Pierdere la uscare	≤ 13	%	
Chimico-fizice Cenușă	≤ 1.5	%	
Chimico-fizice Substanțe insolubile în acid	≤ 4	%	
Chimico-fizice Proteine (N x 6,25, metoda Kjeldahl)	≤ 5.0	%	N x 6.25 Metoda Kjeldahl
Chimico-fizice Amidon	Negativ		
Chimico-fizice Peroxizi organici	≤ 0.7	meq oxigen activ/kg	

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Chimico-fizice Furfural	≤ 1	ppm	
Chimico-fizice Pentaclorofenol	≤ 0.01	ppm	
Chimico-fizice Galactomanani	≥ 75	%	
Metale grele Arsen	≤ 0.1	ppm	
Metale grele Plumb	≤ 0.2	ppm	
Metale grele Mercur	≤ 0.1	ppm	
Metale grele Cadmiu	≤ 0.1	ppm	
Chimico-fizice Vâscozitate (Brookfield DVE, 1% sol., 25°C, 20 rpm, spindle RV 3) - după 2h	3750 ± 250	cps	Brookfield DVE tip RV, 1% soluție, 25°C, 20 rpm, spindle RV 3, după 2h
Chimico-fizice Vâscozitate (Brookfield DVE, 1% sol., 25°C, 20 rpm, spindle RV 3) - după 24h	≥ 3500	cps	Brookfield DVE tip RV, 1% soluție, 25°C, 20 rpm, spindle RV 3, după 24h
Chimico-fizice Granulometrie: trece prin 200 mesh	≥ 90.0	%	
Chimico-fizice pH (soluție 1%)	6.0 ± 1		Soluție 1%
Chimico-fizice Aflatoxine totale	≤ 4	ppb	
Microbiologice Număr total de aerobi	≤ 5000	ufc/g	
Microbiologice Drojdii și mușcăiuri	≤ 500	ufc/g	
Microbiologice Escherichia coli	Absent/1g		
Microbiologice Salmonella spp	Absent/25g		

FĂINĂ DIN SEMINȚE DE GUAR

03 / ALERGENI

Alergeni și produse derivate

Trei informații distincte: prezență în produs, prezență în unitate și risc de contaminare încrucișată. “De verificat” nu indică absența.

Categorie	În produs	În unitate	Risc de contaminare încrucișată
Cereale care 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 sulfiti	Nu	Nu	Nu
Lupin	Nu	Nu	Nu
Moluste	Nu	Nu	Nu

Poate conține urme de: LAPTE, întrucât produsul este ambalat într-o unitate care manipulează LAPTE și derivate

Categoriile din anexa II a Reg. UE 1169/2011. Pentru cereale și fructe cu coajă, speciile și eventualele excepții trebuie precizate în note. Pentru sulfiți, evaluarea se referă la pragul aplicabil exprimat ca SO2.

Informații suplimentare

Informațiile din prezenta fișă, deși sunt corecte și redactate la cel mai bun nivel al cunoștințelor noastre actuale, au caracter strict informativ și exonerează Gioia Group s.r.l. de orice responsabilitate privind utilizarea

necorespunzătoare a produsului menționat.