

MAYOCREAM

Produktkod	SPMCR
Tillgängliga format	SPMCR250 · 250 g · Stand-up SPMCR1K · 1 kg · Påse
Ursprung	ITALIEN
Förpackningsland	ITALIEN

Produkten

Professionell blandning utvecklad för att skapa stabila emulsioner utan ägg, perfekt kompatibel med växtbaserad matlagning. Idealisk för att skapa veganska krämer och såser, sammetslena dressingar samt söta eller salta krämer.

Ingredienser

förtjockningsmedel: E1442, kostfibrer (resistent dextrin, alfacyklodextrin), förtjockningsmedel: E412.

Användning och dosering

Använd 1%–5% av det totala receptet beroende på applikation. Ger omedelbara emulsioner, klara på några sekunder med stavmixer eller blender.

Hållbarhet

18 månader från tillverkningsdatum.

Förvaring

Förvaras svalt och torrt. Återförslut förpackningen efter varje användning och håll i en ren och sval miljö. Hantera endast med perfekt rena och torra verktyg.

Förpackningsmaterial

Påse: LDPE90. Etikett: PAP22.

Miljöinformation

PLAST. Kontrollera föreskrifterna i din kommun. Det intygas att materialet som används för produktens förpackning är i överensstämmelse med EU-förordningar och lämpliga för direktkontakt med livsmedel. Originalintyg om överensstämmelse finns tillgängligt på begäran.

Deklarationer

ICKE-GMO: denna produkt innehåller inte, består inte av och har inte framställts av genetiskt modifierade organismer, i enlighet med EG-förordning 1829/2003 och EG-förordning 1830/2003 och efterföljande ändringar. Produkten är ej farlig under normala användningsförhållanden.

PESTICIDER OCH FÖRORENINGAR: överensstämmer med EG-förordning 396/2005 för högsta restnivåer (MRL) av pesticider och EU-förordning 915/2023 för närvaro av tungmetaller, mykotoxiner och processföroreningar.

TILLSATSER OCH RENHETSKRITERIER: tillsatserna E1442 och E414 är i enlighet med allmänna regler och krav på marknadsgodkännande enligt EG-förordning 1333/2008 och uppfyller särskilda renhetskriterier fastställda av EU-förordning 231/2012.

GLUTENFRI: I enlighet med EG-förordning 828/2014 kan den märkas som "Glutenfri" eftersom produkten kan innehålla oavsiktliga spår av gluten upp till högst 20 mg/kg

MAYOCREAM

Näringsinformation

Parameter / komponent	Mängd	Bas	% VNR
Energi	1211 kJ	Per 100 g	—
Energi	288 kcal	Per 100 g	—
Fett	< 0,05 g	Per 100 g	—
varav mättat	< 0,05 g	Per 100 g	—
Kolhydrater	58 g	Per 100 g	—
varav sockerarter	0,0 g	Per 100 g	—
Fibrer	32 g	Per 100 g	—
Protein	2,0 g	Per 100 g	—
Salt	0,94 g	Per 100 g	—

Analys och specifika parametrar

Kategori / parameter	Specifikation	Enhet	Metod
Kemisk-fysiska Fuktighet	<2	%	
Kemisk-fysiska Total aska	<0.1	%	
Kemisk-fysiska pH (50% DS)	4.0 - 5.5		
Kemisk-fysiska Löslighet	Min.98	%	
Mikrobiologiska Total bakteriemängd	<300	cfu/g	
Mikrobiologiska Jäst och mögel	< 50	cfu/g	
Mikrobiologiska Bacillus cereus	<10	cfu/g	
Mikrobiologiska Escherichia Coli	Ej påvisad/1 g		

Kategori / parameter	Specifikation	Enhet	Metod
Mikrobiologiska Salmonella spp.	Ej påvisad/25 g		

MAYOCREAM

Allergener och härledda produkter

Förekomst i produkten, anläggningen och risk för korskontaminering är åtskilda uppgifter. "Att verifiera" innebär inte frånvaro.

Kategori	I produkten	I anläggningen	Risk för korskontaminering
Spannmål som innehåller gluten	Nej	Nej	Nej
Skaldjur	Nej	Nej	Nej
Ägg	Nej	Nej	Nej
Fisk	Nej	Nej	Nej
Jordnötter	Nej	Nej	Nej
Soja	Nej	Nej	Nej
Mjök (inklusive laktos)	Nej	Ja	Ja
Nötter	Nej	Nej	Nej
Selleri	Nej	Nej	Nej
Senap	Nej	Nej	Nej
Sesamfrön	Nej	Nej	Nej
Svaveldioxid och sulfiter	Nej	Nej	Nej
Lupiner	Nej	Nej	Nej
Blötdjur	Nej	Nej	Nej

Ytterligare information

Uppgifterna i detta blad är, trots noggrannhet och upprättade enligt bästa dagsaktuella kunskap, endast av informativ karaktär och befriar Gioia Group s.r.l. från allt ansvar angående felaktig användning av aktuell produkt.