

# TREHALOSE

**Produktseite**[saporepuro.com/products/trealosio-zucchero-naturale-origine-extra-e-u](http://saporepuro.com/products/trealosio-zucchero-naturale-origine-extra-e-u)

Abbildung zu Illustrationszwecken · Beispielhaftes Format

|                           |                                                      |
|---------------------------|------------------------------------------------------|
| <b>Produktcode</b>        | SPT                                                  |
| <b>Verfügbare Formate</b> | SPT500 · 500 g · Stand-up<br>SPT1000 · 1 kg · Beutel |
| <b>Ursprung</b>           | Außerhalb der EU                                     |
| <b>Verpackungsland</b>    | Italien                                              |

## Das Produkt

Trehalose ist ein Disaccharid, das durch enzymatische Hydrolyse von Stärke gewonnen wird. Es erscheint als weißes, geruchloses Pulver mit leicht süßem Geschmack und findet Anwendung in einer Vielzahl von Lebensmittelanwendungen. Trehalose bietet bemerkenswerte funktionelle Eigenschaften: Sie hat einen feinen Geschmack, eine sehr geringe Hygroskopizität und eine moderate und anhaltende Süße. Als nichtreduzierender Zucker begrenzt sie das Bräunen beim Backen und erhält das Aussehen der Produkte.

## Zutaten

100% Trehalose

## Verwendung und Dosierung

Anwendung laut Rezept.

## Haltbarkeit

36 Monate ab Herstellungsdatum

## Lagerung

Behälter dicht verschlossen an einem trockenen und gut belüfteten Ort aufbewahren, fern von Lebensmitteln, Futtermitteln, Getränken und nicht kompatiblen Materialien.

## Verpackungsmaterialien

Beutel: LDPE90, Etikett: PAP22

## Umweltangaben

KUNSTSTOFF. Bitte erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeinde über die Entsorgungsvorschriften. Es wird erklärt, dass die für die Verpackung verwendeten Materialien den EU-Vorschriften entsprechen und für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Die originale Konformitätserklärung ist auf Anfrage erhältlich.

## Erklärungen

NICHT-GVO: Dieses Produkt enthält keine, besteht nicht aus und wurde nicht gewonnen aus genetisch veränderten Organismen, gemäß der Verordnung EG 1829/2003 und der Verordnung EG 1830/2003 in der jeweils geltenden Fassung. Produkt ist bei normalem Gebrauch ungefährlich.

PESTIZIDE UND KONTAMINANTEN: entspricht der Verordnung EG 396/2005 bezüglich maximaler Rückstandswerte (MRL) für Pestizide und der Verordnung EU 915/2023 bezüglich des Vorhandenseins von Schwermetallen, Mykotoxinen und Prozesskontaminanten.

GLUTENFREI: gemäß Verordnung EG 828/2014 kann dieses Produkt als "Glutenfrei" gekennzeichnet werden, da es zufällige Glutenkontaminationen von bis zu maximal 20 mg/kg enthalten kann.

# TREHALOSE

## Nährwertangaben

| Parameter / Komponente      | Menge pro 100 g |
|-----------------------------|-----------------|
| Energie                     | 1506 kJ         |
| Energie                     | 360 kcal        |
| Fett                        | 0,0 g           |
| davon gesättigte Fettsäuren | 0,0 g           |
| Kohlenhydrate               | 90 g            |
| davon Zucker                | 90 g            |
| Ballaststoffe               | 0,0 g           |
| Eiweiß                      | 0,0 g           |
| Salz                        | 0,0 g           |

## Analysen und spezifische Parameter

| Kategorie / Parameter                                            | Spezifikation | Einheit | Methode |
|------------------------------------------------------------------|---------------|---------|---------|
| Chemisch-physikalisch<br>pH-Wert                                 | 4.5-6.7       |         |         |
| Chemisch-physikalisch<br>Gehaltsbestimmung in<br>Trockensubstanz | > 98          | %       |         |
| Chemisch-physikalisch<br>Asche                                   | < 0.05        | %       |         |
| Chemisch-physikalisch<br>Feuchtigkeit                            | <1.5          | %       |         |
| Schwermetalle<br>Arsen                                           | < 1           | ppm     |         |
| Schwermetalle<br>Blei                                            | < 1           | ppm     |         |
| Mikrobiologisch<br>Gesamtkeimzahl                                | < 300         | KBE/g   |         |

| Kategorie / Parameter                      | Spezifikation   | Einheit | Methode |
|--------------------------------------------|-----------------|---------|---------|
| Mikrobiologisch<br>Hefen und Schimmelpilze | < 200           | KBE/g   |         |
| Mikrobiologisch<br>Coliforme Bakterien     | Nicht vorhanden | KBE/g   |         |

# TREHALOSE

## Allergene und daraus hergestellte Erzeugnisse

Vorhandensein im Produkt, im Betrieb und Risiko einer Kreuzkontamination sind unterschiedliche Informationen.  
„Zu überprüfen“ bedeutet nicht Abwesenheit.

| Kategorie                      | Im Produkt | Im Betrieb | Risiko Kreuzkontamination |
|--------------------------------|------------|------------|---------------------------|
| Getreide, das Gluten enthält   | Nein       | Nein       | Nein                      |
| Krebstiere                     | Nein       | Nein       | Nein                      |
| Eier                           | Nein       | Nein       | Nein                      |
| Fisch                          | Nein       | Nein       | Nein                      |
| Erdnüsse                       | Nein       | Nein       | Nein                      |
| Soja                           | Nein       | Nein       | Nein                      |
| Milch (einschließlich Laktose) | Nein       | Ja         | Ja                        |
| Schalenfrüchte                 | Nein       | Nein       | Nein                      |
| Sellerie                       | Nein       | Nein       | Nein                      |
| Senf                           | Nein       | Nein       | Nein                      |
| Sesamsamen                     | Nein       | Nein       | Nein                      |
| Schwefeldioxid und Sulfite     | Nein       | Nein       | Nein                      |
| Lupinen                        | Nein       | Nein       | Nein                      |
| Weichtiere                     | Nein       | Nein       | Nein                      |

## Weitere Informationen

Die in diesem Datenblatt enthaltenen Angaben sind, obwohl sie sorgfältig und nach unserem besten Wissen erstellt wurden, ausschließlich informativer Art und entbinden die Gioia Group s.r.l. von jeglicher Verantwortung für eine unsachgemäße Verwendung des betreffenden Produkts.