SaporePuro

TECHNISCHES DATENBLATT · DE

SPAMAIS · Rev. 2

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPAMAIS · Rev. 2 · Genehmigt · Dokument 7671c07e3cf5

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · de · IT rev. 2

MAISSTÄRKE

Produktseite
saporepuro.com/products/amido-di-mais-nativo-addensante-potente-naturale-e-funzionale-gluten-free-3



Abbildung dient nur zur Veranschaulichung · ungefähres Format

Produktcode	SPAMAIS
Verfügbare Formate	SPAMAIS200 · 200 g · Stand-up SPAMAIS500 · 500 g · Stand-up SPAMAIS1K · 1 kg · Beutel SPAMAIS1,5K · 1,5 kg · Beutel
Ursprung	Spanien/Niederlande/Italien
Verpackungsland	Italien

Das Produkt

Natives Maisstärkepulver von weiß bis cremefarben. Komplexes Polysaccharid, unlöslich in Wasser, das als Reserve in Pflanzenzellen dient. Besteht aus Amylose (ca. 20%) und Amylopektin (ca. 80%). Die Korngröße beeinflusst das Kochverhalten.

Zutaten

100% native Maisstärke

Anwendung und Dosierung

Multifunktionale Zutat, verwendet als Texturgeber, Filmbildner, Wasserbinder, Füllstoff und Verdickungsmittel in Backwaren, Puddings, Salatdressings, Suppen, Saucen und Fleischprodukten.
Empfohlene Dosierung: für Saucen oder Suppen ca. 1-2% des Gesamtgewichts der Zutaten; für Süßwaren oder Backwaren ca. 5-10% des Gesamtgewichts.

Haltbarkeit

24 Monate ab Produktionsdatum

Lagerung

Behälter dicht verschließen und in einer trockenen, gut belüfteten Umgebung fern von Lebensmitteln, Futtermitteln, Getränken und inkompatiblen Materialien aufbewahren.

Verpackungsmaterialien

Beutel: LDPE90 Etikett: PAP22

Umwelthinweise

KUNSTSTOFF. Lokale Entsorgungsvorschriften prüfen. Die für die Verpackung des Produkts verwendeten Materialien entsprechen den EU-Vorschriften und sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet. Die Originalkonformitätserklärung ist auf Anfrage erhältlich.

Erklärungen

NICHT-GVO: Dieses Produkt enthält keine, besteht nicht aus und wurde nicht aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt, gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003 und nachfolgende Änderungen. Kein gefährliches Produkt bei normalem Gebrauch.
PESTIZIDE UND KONTAMINANTEN: Entspricht Verordnung (EG) 396/2005 für maximal zulässige Rückstandsmengen (MRL) von Pestiziden und Verordnung (EU) 915/2023 für das Vorhandensein von Schwermetallen, Mykotoxinen und Prozesskontaminanten.
GLUTENFREI: Gemäß Verordnung (EG) 828/2014 kann als "Glutenfrei" gekennzeichnet werden, da das Produkt bis zu 20 mg/kg an versehentlichen Gluteneinträgen enthalten kann.

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017

Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPAMAIS · Rev. 2 · Genehmigt · Dokument 7671c07e3cf5

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · de · IT rev. 2

MAISSTÄRKE

Nährwertangaben

Parameter / Bestandteil	Menge pro 100 g
Energie	1500 kJ
Energie	353 kcal
Fett	<0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,0 g
Kohlenhydrate	88 g
davon Zucker	0,0 g
Ballaststoffe	0,0 g
Eiweiß	<0,5 g
Salz	0,025 g

Analysen und spezifische Parameter

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Feuchtigkeit	< 14	%	
Chemisch-physikalisch pH-Wert des Teigs	4 - 6		20g + 100 ml
Chemisch-physikalisch Eiweiß N x 6,25 TM	< 0.4	%	
Chemisch-physikalisch Schwefeldioxid	< 10	mg/kg	
Mikrobiologisch Gesamtkeimzahl aerobe mesophile	< 5000	KBE/g	
Mikrobiologisch Hefen	< 500	KBE/g	
Mikrobiologisch Schimmelpilze	< 500	KBE/g	

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Mikrobiologisch Escherichia coli	Nicht nachweisbar/g		
Mikrobiologisch Salmonella spp.	Nicht nachweisbar/25 g		
Chemisch-physikalisch RVA-Viskosität (5,5% TM am Ende)	> 400	mPa.s	
Chemisch-physikalisch RVA-Viskosität (5,5% TM Peak)	> 350	mPa.s	

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017

Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPAMAIS · Rev. 2 · Genehmigt · Dokument 7671c07e3cf5

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · de · IT rev. 2

MAISSTÄRKE

Allergene und daraus gewonnene Produkte

Vorhandensein im Produkt, im Werk und Kreuzkontaminationsrisiko sind unterschiedliche Informationen. "Zu überprüfen" bedeutet nicht "Abwesenheit".

Kategorie	Im Produkt	Im Werk	Kreuzkontaminationsrisiko
Getreide, das Gluten enthält	Nein	Nein	Nein
Krustentiere	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

Hinweise zu Allergenen

Kann Spuren von: MILCH enthalten, da das Produkt in einem Betrieb verpackt wird, der MILCH und Milchprodukte verarbeitet.

Weitere Informationen

Die Angaben in diesem Datenblatt sind, obwohl sie sorgfältig und nach bestem Wissen erstellt wurden, ausschließlich informativer Natur und entbinden die Gioia Group s.r.l. von jeglicher Verantwortung bezüglich

einer unsachgemäßen Verwendung des genannten Produkts.