SaporePuro

TECHNISCHES DATENBLATT · DE

SPAR · 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

SPAR · Rev. 2 · Genehmigt · Dokument 15fe3bfc9275

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

REISSTÄRKE

Produktseite
saporepuro.com/products/amido-di-riso-amido-nativo-100-origine-italia



Beispielbild · ungefähres Format

Produktcode	SPAR
Verfügbare Formate	SPAR100 · 100 g · Stand-up SPAR200 · 200 g · Stand-up SPAR500 · 500 g · Stand-up SPAR1K · 1 kg · Beutel SPAR1,3K · 1,3 kg · Beutel
Ursprung	EU
Verpackungsland	Italien

Das Produkt

Reisstärke ist eine native Stärke, die aus Reiskörnern gewonnen wird. Die Extraktion erfolgt mechanisch unter Einsatz von Wasser und Verarbeitungshilfsstoffen. Weißes Pulver, unlöslich in kaltem Wasser, neutral im Geruch und Geschmack. Wird hauptsächlich als Verdickungsmittel verwendet.

Zutaten

100% Reisstärke

Verwendung und Dosierung

Für Soßen oder Suppen werden ca. 1-2% des Gesamtgewichts der Zutaten verwendet; für Süßwaren oder Backwaren kann die Dosierung zwischen 5-10% des Gesamtgewichts variieren.

Haltbarkeit

36 Monate ab Herstellungsdatum

Lagerung

Behälter dicht verschlossen an einem trockenen und gut belüfteten Ort aufbewahren, fern von Lebensmitteln, Futtermitteln, Getränken und inkompatiblen Stoffen.

Verpackungsmaterialien

Beutel: LDPE90 Etikett: PAP22

Umwelthinweise

KUNSTSTOFF. Die örtlichen Vorschriften sind zu beachten. Es wird erklärt, dass die für die Verpackung des Produkts verwendeten Materialien mit den Vorschriften der Europäischen Union übereinstimmen und für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Die Original-Konformitätserklärung ist auf Anfrage erhältlich.

Erklärungen

NICHT-GVO: Dieses Produkt enthält keine, besteht nicht aus und wird nicht aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt, gemäß Verordnung (EG) 1829/2003 und Verordnung (EG) 1830/2003 und nachfolgenden Änderungen. Das Produkt ist unter normalen Verwendungsbedingungen nicht gefährlich.
PFLANZENSCHUTZMITTEL UND KONTAMINANTEN: Entspricht Verordnung (EG) 396/2005 für Höchstgehalte an Rückständen von Pflanzenschutzmitteln und Verordnung (EU) 915/2023 für das Vorhandensein von Schwermetallen, Mykotoxinen und Prozesskontaminanten.
GLUTENFREI: Gemäß der Verordnung (EG) 828/2014 kann dieses Produkt als „Glutenfrei“ gekennzeichnet werden, da das Produkt zufällige Glutenspuren bis zu maximal 20 mg/kg 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

SPAR · Rev. 2 · Genehmigt · Dokument 15fe3bfc9275

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

REISSTÄRKE

Nährwertangaben

Parameter / Komponente	Menge pro 100 g
Energie	1482 kJ
Energie	354 kcal
Fett	0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	87 g
davon Zucker	0,0 g
Ballaststoffe	0,1 g
Eiweiß	0,5 g
Salz	0,1 g

Spezifische Analysen und Parameter

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Feuchtigkeit	< 14,0	%	IR
Chemisch-physikalisch pH (20% Lösung)	6,0 – 7,5		
Chemisch-physikalisch Asche (Trockensubstanz)	< 0,60	%	IR
Chemisch-physikalisch Protein (N*6,25)	1,00	%	IR
Chemisch-physikalisch Rückstand auf Sieb 50 µm	20	%	Sieben
Chemisch-physikalisch Gelatinierungstemperatur	70 ± 10	°C	Brabender
Chemisch-physikalisch Endviskosität	> 300	UB	Brabender

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Mikrobiologisch Gesamtkeimzahl mesophile Mikroorganismen	< 10000	KBE/g	3M Petrifilm
Mikrobiologisch Enterobakterien	< 10	KBE/g	3M Petrifilm
Mikrobiologisch Schimmelpilze	< 500	KBE/g	
Mikrobiologisch Hefen	< 100	KBE/g	

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com
SPAR · Rev. 2 · Genehmigt · Dokument 15fe3bfc9275
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · de · IT rev. 2

REISSTÄRKE

Allergene und daraus gewonnene Produkte

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

Kategorie	Im Produkt	Im Betrieb	Risiko Kreuzkontamination
Getreide mit Gluten	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 bestem Wissen erstellt wurden, ausschließlich informativer Natur und entbinden die Gioia Group s.r.l. von jeglicher Haftung bezüglich einer unsachgemäßen Verwendung des genannten Produkts.