

TREHALOSA

Página del producto

saporepuro.com/products/trealosio-zucchero-naturale-origine-extra-e-u

Imagen ilustrativa · formato orientativo

Código de producto	SPT
Formatos disponibles	SPT500 · 500 g · Stand-up SPT1000 · 1 kg · Bolsa
Origen	Extra UE
País de envasado	Italia

El producto

La trehalosa es un disacárido obtenido a través de la hidrólisis enzimática del almidón. Se presenta como un polvo blanco, inodoro y de sabor ligeramente dulce, y se utiliza en una amplia variedad de aplicaciones alimentarias. La trehalosa ofrece notables propiedades funcionales: tiene un sabor delicado, muy baja higroscopicidad y una dulzura moderada y persistente. Al ser un azúcar no reductor, limita significativamente el oscurecimiento durante la cocción, manteniendo el aspecto de los productos inalterado

Ingredientes

100% Trehalosa

Uso y dosificación

Aplicación según receta.

Conservación

36 meses desde la fecha de producción

Almacenamiento

Mantener el envase herméticamente cerrado en un ambiente seco y bien ventilado, alejado de alimentos, piensos, bebidas y materiales incompatibles.

Materiales del envase

Bolsa: LDPE90, etiqueta: PAP22

Indicaciones medioambientales

PLÁSTICO. Verificar las disposiciones de su municipio. Se declara que los materiales empleados para el envasado del producto cumplen con la normativa de la Unión Europea y son aptos para el contacto directo con alimentos. Disponible bajo solicitud la declaración de conformidad original.

Declaraciones

NO-OGM: este producto no contiene, no está compuesto ni ha sido obtenido a partir de organismos genéticamente modificados, en conformidad con el Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento CE 1830/2003 y posteriores modificaciones. Producto no peligroso en condiciones normales de uso.

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES: conforme al Reglamento CE 396/2005 para niveles máximos de residuos (LMR) de plaguicidas y al Reglamento UE 915/2023 para la presencia de metales pesados, micotoxinas y contaminantes de proceso.

SIN GLUTEN: de acuerdo con el Reglamento CE 828/2014 puede ser etiquetado como "Sin gluten" ya que el producto puede contener contaminaciones accidentales de gluten hasta un máximo de 20 mg/kg.



FICHA TÉCNICA · ES

SPT · 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

SPT · Rev. 2 · Aprobado · Documento 2a1b09e8c983

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

TREHALOSA

Información nutricional

Parámetro / componente	Cantidad por 100 g
Energía	1506 kJ
Energía	360 kcal
Grasas	0,0 g
de las cuales saturadas	0,0 g
Hidratos de carbono	90 g
de los cuales azúcares	90 g
Fibra	0,0 g
Proteínas	0,0 g
Sal	0,0 g

Análisis y parámetros específicos

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Fisicoquímicos pH	4.5-6.7		
Fisicoquímicos Ensayo en base seca	> 98	%	
Fisicoquímicos Cenizas	< 0.05	%	
Fisicoquímicos Humedad	<1.5	%	
Metales pesados Arsénico	< 1	ppm	
Metales pesados Plomo	< 1	ppm	
Microbiológicos Recuento total de aerobios mesófilos	< 300	ufc/g	

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Microbiológicos Levaduras y mohos	< 200	ufc/g	
Microbiológicos Coliformes	Ausente	ufc/g	

TREHALOSA

Alérgenos y productos derivados

La presencia en el producto, en la instalación y el riesgo de contaminación cruzada son informaciones distintas.

"Por verificar" no indica ausencia.

Categoría	En el producto	En la instalación	Riesgo de contaminación cruzada
Cereales que contienen gluten	No	No	No
Crustáceos	No	No	No
Huevos	No	No	No
Pescado	No	No	No
Cacahuetes	No	No	No
Soja	No	No	No
Leche (incluida lactosa)	No	Sí	Sí
Frutos de cáscara	No	No	No
Apio	No	No	No
Mostaza	No	No	No
Semillas de sésamo	No	No	No
Dióxido de azufre y sulfitos	No	No	No
Altramuces	No	No	No
Moluscos	No	No	No

Información adicional

Los datos proporcionados en esta ficha, aunque precisos y elaborados según el mejor conocimiento actual, tienen exclusivamente carácter informativo y eximen a Gioia Group s.r.l. de toda responsabilidad en relación con el uso indebido del producto mencionado.