SaporePuro

FICHA TÉCNICA · ES

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 · Aprobada · Documento 7671c07e3cf5

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

ALMIDÓN DE MAÍZ

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



Imagen ilustrativa · formato orientativo

Código de producto	SPAMAIS
Formatos disponibles	SPAMAIS200 · 200 g · Stand-up SPAMAIS500 · 500 g · Stand-up SPAMAIS1K · 1 kg · Bolsa SPAMAIS1,5K · 1,5 kg · Bolsa
Origen	España / Países Bajos / Italia
País de envasado	Italia

El producto

Almidón de maíz nativo en polvo de color blanco a crema. Polisacárido complejo insoluble en agua, empleado como reserva en las células vegetales. Compuesto por amilosa (aproximadamente 20%) y amilopectina (aproximadamente 80%). El tamaño del gránulo influye en el comportamiento durante la cocción.

Ingredientes

100% Almidón nativo de maíz

Uso y dosificación

Ingrediente multifuncional utilizado como agente texturizante, filmógeno, aglutinante de agua, relleno y espesante en productos de panadería, budines, aderezos para ensaladas, sopas, salsas y productos a base de carne.
Dosis recomendada: para salsas o sopas aproximadamente 1-2% del peso total de los ingredientes; para dulces o productos de panadería aproximadamente 5-10% del total.

Conservación

24 meses desde la fecha de producción

Almacenamiento

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

Materiales del envase

bolsa: LDPE90 etiqueta: PAP22

Indicaciones medioambientales

PLÁSTICO. Consulte las disposiciones de su municipio. Se declara que los materiales utilizados para el envasado del producto cumplen con la normativa de la Unión Europea y son aptos para el contacto directo con alimentos. La declaración de conformidad original está disponible bajo petición.

Declaraciones

NO OMG: el presente producto no contiene, no está compuesto ni se ha obtenido de organismos genéticamente modificados, de conformidad con el Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento CE 1830/2003 y sus posteriores modificaciones. Producto no peligroso en condiciones normales de uso.
PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES: conforme al Reglamento CE 396/2005 para los niveles máximos de residuos (LMR) de plaguicidas y el Reglamento UE 915/2023 para la presencia de metales pesados, micotoxinas y contaminantes de proceso.
SIN GLUTEN: conforme al Reglamento CE 828/2014 puede ser etiquetado como "Libre de gluten" ya que el producto puede contener contaminaciones accidentales de gluten hasta un máximo de 20 mg/kg.

SaporePuro

FICHA TÉCNICA · ES

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 · Aprobada · Documento 7671c07e3cf5

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

ALMIDÓN DE MAÍZ

Información nutricional

Parámetro / componente	Cantidad por 100 g
Energía	1500 kJ
Energía	353 kcal
Grasas	<0,5 g
de las cuales saturadas	0,0 g
Hidratos de carbono	88 g
de los cuales azúcares	0,0 g
Fibra	0,0 g
Proteínas	<0,5 g
Sal	0,025 g

Análisis y parámetros específicos

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Físico-químicos Humedad	< 14	%	
Físico-químicos pH de la masa	4 - 6		20g + 100 ml
Físico-químicos Proteínas N x 6,25 s.m.s.	< 0.4	%	
Físico-químicos Anhídrido sulfuroso	< 10	mg/kg	
Microbiológicos Recuento total aerobios mesófilos	< 5000	ufc/g	
Microbiológicos Levaduras	< 500	ufc/g	
Microbiológicos Mohos	< 500	ufc/g	

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Microbiológicos Escherichia coli	Ausente/g		
Microbiológicos Salmonella spp.	Ausente/25 g		
Físico-químicos Viscosidad RVA (5,5% s.m.s. final)	> 400	mPa.s	
Físico-químicos Viscosidad RVA (5,5% s.m.s. pico)	> 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 · Aprobada · Documento 7671c07e3cf5
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · es · IT rev. 2

ALMIDÓN DE MAÍZ

Alérgenos y productos derivados

La presencia en el producto, en la planta de producción y el riesgo de contaminación cruzada son informaciones distintas. “Por verificar” no indica ausencia.

Categoría	En el producto	En la planta	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
Sésamo	No	No	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos	No	No	No
Altramuces	No	No	No
Moluscos	No	No	No

Precisión sobre alérgenos

Puede contener trazas de: LECHE ya que el producto es envasado en una planta que manipula LECHE y sus derivados

Más información

La información contenida en la presente ficha, aunque precisa y elaborada según nuestro mejor conocimiento actual, tiene carácter exclusivamente informativo y exime a Gioia Group s.r.l. de cualquier responsabilidad

relativa al uso inadecuado del producto en cuestión.