SaporePuro

FICHA TÉCNICA · ES

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 · Aprobada · Documento 15fe3bfc9275

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

ALMIDÓN DE ARROZ

Página del producto
saporepuro.com/products/amido-di-riso-amido-nativo-100-origine-italia



Imagen ilustrativa · formato indicativo

Código de producto	SPAR
Formatos disponibles	SPAR100 · 100 g · Stand-up SPAR200 · 200 g · Stand-up SPAR500 · 500 g · Stand-up SPAR1K · 1 kg · Bolsa SPAR1,3K · 1,3 kg · Bolsa
Origen	UE
País de envasado	Italia

El producto

El almidón de arroz es un almidón nativo extraído de la rotura del arroz. La extracción se realiza mediante acción mecánica, utilizando agua y coadyuvantes tecnológicos. Polvo de color blanco, insoluble en agua fría, olor y sabor neutros. Se utiliza principalmente como espesante.

Ingredientes

100% Almidón de arroz

Uso y dosificación

Para salsas o sopas se utiliza aproximadamente el 1-2% del peso total de los ingredientes; para dulces o productos de panadería la dosificación puede variar entre el 5-10% del total.

Conservabilidad

36 meses desde la fecha de producción

Conservación

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. Comprobar las disposiciones locales. Se declara que los materiales utilizados para el envasado del producto cumplen la normativa de la Unión Europea y son aptos para el contacto directo con alimentos. Disponible bajo demanda la declaración de conformidad original.

Declaraciones

NO-OGM: el presente producto no contiene, no está constituido ni ha sido obtenido a partir de organismos genéticamente modificados, conforme a lo previsto por 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 sobre los niveles máximos de residuos (LMR) de plaguicidas y al Reglamento UE 915/2023 sobre la presencia de metales pesados, micotoxinas y contaminantes de proceso.
SIN GLUTEN: de acuerdo con el Reglamento CE 828/2014 puede etiquetarse como "sin gluten" dado que el producto puede contener contaminaciones accidentales de gluten hasta un máximo de 20 mg/kg.

SaporePuro

FICHA TÉCNICA · ES

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 · Aprobada · Documento 15fe3bfc9275

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

ALMIDÓN DE ARROZ

Información nutricional

Parámetro / componente	Cantidad por 100 g
Energía	1482 kJ
Energía	354 kcal
Grasas	0,5 g
de las cuales saturadas	0,1 g
Hidratos de carbono	87 g
de los cuales azúcares	0,0 g
Fibra	0,1 g
Proteínas	0,5 g
Sal	0,1 g

Análisis y parámetros específicos

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Fisicoquímicos Humedad	< 14,0	%	IR
Fisicoquímicos pH (solución 20%)	6,0 – 7,5		
Fisicoquímicos Cenizas (s.m.s.)	< 0,60	%	IR
Fisicoquímicos Proteínas (N*6,25)	1,00	%	IR
Fisicoquímicos Residuo en tamiz de 50µm	20	%	Tamizado
Fisicoquímicos Temperatura de gelatinización	70 ± 10	°C	Brabender
Fisicoquímicos Viscosidad final	> 300	UB	Brabender

Categoría / parámetro	Especificación	Unidad	Método
Microbiológicos Recuento microbiano mesófilo total	< 10000	ufc/g	3M Petrifilm
Microbiológicos Enterobacteriaceae	< 10	ufc/g	3M Petrifilm
Microbiológicos Mohos	< 500	ufc/g	
Microbiológicos Levaduras	< 100	ufc/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 · Aprobada · Documento 15fe3bfc9275
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · es · IT rev. 2

ALMIDÓN DE ARROZ

Alérgenos y productos derivados

La presencia en el producto, en la planta 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
Semillas de sésamo	No	No	No
Anhídrido sulfuroso y sulfitos	No	No	No
Altramuces	No	No	No
Moluscos	No	No	No

Información adicional

La información contenida en la presente ficha, a pesar de ser precisa y redactada según nuestro leal saber y entender, tiene únicamente carácter informativo y exime a Gioia Group s.r.l. de cualquier responsabilidad sobre el uso indebido del producto en cuestión.