SaporePuro

FICHE TECHNIQUE · FR

SPAMAIS · Rév. 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 · Rév. 2 · Approuvée · Document 7671c07e3cf5

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

AMIDON DE MAÏS

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



Image illustrative · format indicatif

Code produit	SPAMAIS
Formats disponibles	SPAMAIS200 · 200 g · Stand-up SPAMAIS500 · 500 g · Stand-up SPAMAIS1K · 1 kg · Sachet SPAMAIS1,5K · 1,5 kg · Sachet
Origine	Espagne / Pays-Bas / Italie
Pays de conditionnement	Italie

Le produit

Amidon de maïs natif en poudre de couleur blanche à crème. Polysaccharide complexe insoluble dans l’eau, utilisé comme réserve dans les cellules végétales. Composé d’amylose (environ 20%) et d’amylopectine (environ 80%). Le format du grain influence le comportement à la cuisson.

Ingrédients

100% Amidon natif de maïs

Utilisation et dosage

Ingrédient multifonctionnel utilisé comme agent texturant, filmogène, liant d’eau, agent de charge et épaississant dans les produits de boulangerie, puddings, assaisonnements pour salades, soupes, sauces et produits à base de viande.
Dosage conseillé : pour sauces ou soupes environ 1-2% du poids total des ingrédients ; pour pâtisseries ou produits de boulangerie environ 5-10% du total.

Durée de conservation

24 mois à partir de la date de production

Conditions de conservation

Maintenir le récipient hermétiquement fermé dans un endroit sec et bien ventilé, à l’écart des aliments, aliments pour animaux, boissons et matériaux incompatibles.

Matériaux d’emballage

sachet : LDPE90 étiquette : PAP22

Indications environnementales

PLASTIQUE. Vérifiez les consignes de votre commune. Il est déclaré que les matériaux utilisés pour l’emballage du produit sont conformes aux réglementations de l’Union Européenne, et adaptés au contact direct avec les aliments. La déclaration de conformité originale est disponible sur demande.

Déclarations

NON-OGM : ce produit ne contient pas, n’est pas constitué et n’est pas obtenu à partir d’organismes génétiquement modifiés, en conformité avec le Règlement CE 1829/2003 et Règlement CE 1830/2003 et modifications ultérieures. Produit non dangereux dans des conditions normales d’utilisation.
PESTICIDES ET CONTAMINANTS : conforme au Règlement CE 396/2005 pour les limites maximales de résidus (LMR) de pesticides et au Règlement EU 915/2023 pour la présence de métaux lourds, mycotoxines et contaminants de procédé.
SANS GLUTEN : conformément au Règlement CE 828/2014 peut être étiqueté comme « Sans gluten » car le produit peut contenir des contaminations accidentelles de gluten jusqu’à un maximum de 20 mg/kg.

SaporePuro

FICHE TECHNIQUE · FR

SPAMAIS · Rév. 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 · Rév. 2 · Approuvée · Document 7671c07e3cf5

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

AMIDON DE MAÏS

Informations nutritionnelles

Paramètre / composant	Quantité pour 100 g
Énergie	1500 kJ
Énergie	353 kcal
Matières grasses	<0,5 g
dont acides gras saturés	0,0 g
Glucides	88 g
dont sucres	0,0 g
Fibres	0,0 g
Protéines	<0,5 g
Sel	0,025 g

Analyses et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Physico-chimiques Humidité	< 14	%	
Physico-chimiques pH de la pâte	4 - 6		20g + 100 ml
Physico-chimiques Protéines N x 6,25 s.s.	< 0.4	%	
Physico-chimiques Anhydride sulfureux	< 10	mg/kg	
Microbiologiques Nombre total d’aérobies mésophiles	< 5000	ufc/g	
Microbiologiques Levures	< 500	ufc/g	
Microbiologiques Moisissures	< 500	ufc/g	

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Microbiologiques Escherichia coli	Absent/g		
Microbiologiques Salmonella spp.	Absent/25 g		
Physico-chimiques Viscosité RVA (5,5% s.s finale)	> 400	mPa.s	
Physico-chimiques Viscosité RVA (5,5% s.s pic)	> 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 · Rév. 2 · Approuvée · Document 7671c07e3cf5
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · fr · IT rev. 2

AMIDON DE MAÏS

Allergènes et dérivés

La présence dans le produit, dans l'établissement et le risque de contamination croisée sont des informations distinctes. « À vérifier » n'indique pas l'absence.

Catégorie	Dans le produit	Dans l'établissement	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten	Non	Non	Non
Crustacés	Non	Non	Non
Œufs	Non	Non	Non
Poisson	Non	Non	Non
Arachides	Non	Non	Non
Soja	Non	Non	Non
Lait (y compris lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque	Non	Non	Non
Céleri	Non	Non	Non
Moutarde	Non	Non	Non
Graines de sésame	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites	Non	Non	Non
Lupin	Non	Non	Non
Mollusques	Non	Non	Non

Précisions sur les allergènes

Peut contenir des traces de : LAIT car le produit est conditionné dans un établissement traitant du LAIT et des dérivés

Informations complémentaires

Les informations figurant dans la présente fiche, bien qu'exactes et rédigées à notre connaissance actuelle, sont données à titre purement informatif et dégagent la Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité quant à une

mauvaise utilisation du produit concerné.