

SUPERTEX 4- ULTRATEX 4 - amidon de maïs modifié

Code produit	SPU4
Formats disponibles	SPU4250 · 250 g · Stand-up SPU41K · 1 kg · Sachet
Origine	France ou États-Unis. Suivre l'indication figurant sur l'étiquette
Pays d'emballage	Italie

Le produit

Amidon modifié issu de la fécule de pomme de terre, pré-gélatinisé et utilisé comme agent épaississant dans les aliments et les boissons. Il ne nécessite pas de chaleur pour épaissir, garantissant une consistance lisse et stable.

Amidon de maïs cireux modifié à haute stabilité, pré-gélatinisé avec gonflement à froid, hautement réticulé.

Ingrédients

100% Phosphate de diamidon hydroxypropylé (E1442)

Utilisation et dosage

- Assaisonnements pour salades ou sauces émulsifiantes à froid : SUPERTEX 4 est idéal pour préparer des assaisonnements instantanés pour salades ou des sauces émulsifiantes, grâce à son excellente résistance à la chaleur, aux acides et au stress mécanique. Il est particulièrement adapté à l'homogénéisation de produits à faible acidité. Les niveaux d'utilisation recommandés vont de 2% à 6%, avec la possibilité d'utiliser jusqu'à 10% d'amidon en moins par rapport aux amidons conventionnels pour obtenir la même viscosité.
- Garnitures de tartes aux fruits : Étant donné que SUPERTEX 4 est particulièrement résistant à la chaleur et aux acides, il est recommandé pour prévenir la fuite du gel lors de la cuisson des garnitures de tartes aux fruits.
- Sauces pour micro-ondes : SUPERTEX 4 peut être utilisé à 2-4% comme excellent agent épaississant dans ces applications grâce à sa tolérance au stress mécanique. Puisqu'il s'hydrate aussi bien à l'eau froide que chaude, la viscosité se développe plus rapidement qu'avec un amidon à cuire, éliminant ainsi le problème de devoir mélanger les mélanges secs pour sauces micro-ondes lors du réchauffement, évitant que l'amidon à cuire ne se

dépose initialement.

- Mélanges secs pour sauces et condiments : SUPERTEX 4 est utilisé dans les sauces qui requièrent une meilleure stabilité pendant le processus ou le stockage à froid. Informations d'utilisation : SUPERTEX 4 développe viscosité et texture dès qu'il entre en contact avec de l'eau froide ou chaude. Il est conseillé que SUPERTEX 4 soit mélangé à sec avec d'autres ingrédients, en particulier du sucre, ou dispersé dans l'huile pour en faciliter la dispersion dans l'eau. La viscosité de SUPERTEX 4 reste stable à des températures élevées aussi bien dans les systèmes neutres qu'acides (pH=3). Les niveaux d'utilisation typiques dans les systèmes liquides vont de 2% à 5%.

Durée de conservation

24 mois à compter de la date de production

Stockage

Conserver dans un endroit frais et sec. Après chaque utilisation, refermer l'emballage et garder dans un environnement propre et frais. Utiliser uniquement des ustensiles propres et secs.

Matériaux d'emballage

sachet : LDPE90 étiquette : PAP22

Informations environnementales

PLASTIQUE. Vérifiez les consignes de votre commune. Les matériaux utilisés pour l'emballage du produit respectent la réglementation européenne et conviennent 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 issu d'organismes génétiquement modifiés, conformément au Règlement CE 1829/2003 et au 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 teneurs maximales en résidus (LMR) de pesticides et au Règlement UE 915/2023 concernant la présence de métaux lourds, mycotoxines et contaminants de procédé.

ADDITIFS ET CRITÈRES DE PURETÉ : Le produit est un additif alimentaire (E1442) conforme aux dispositions générales et exigences de mise sur le marché prévues par le Règlement CE 1333/2008 et respecte les critères de pureté spécifiques fixés par le Règlement UE 231/2012

SANS GLUTEN : conformément au Règlement CE 828/2014, il peut être étiqueté comme « Sans gluten » puisque le produit peut contenir des contaminations accidentelles de gluten jusqu'à un maximum de 20 mg/kg.

SUPERTEX 4- ULTRATEX 4 - amidon de maïs modifié

Informations nutritionnelles

Paramètre / composant	Quantité pour 100 g
Énergie	1585 kJ
Énergie	373 kcal
Matières grasses	<0,5 g
dont acides gras saturés	0,0 g
Glucides	93 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	< 8	%	NIR
Physico-chimiques Viscosité à froid (RVA 6%ds)	< 3150	mPa.s	viscosité rotationnelle RVA
Physico-chimiques Viscosité à froid (RVA 6%ds)	> 2250	mPa.s	viscosité rotationnelle RVA
Microbiologiques Moisissures	< 100	ufc/g	ISO 21527-2
Microbiologiques Salmonella spp	Absent/25 g		ISO 6579:2002
Microbiologiques Décompte bactérien total	< 2000	ufc/g	ISO 4833

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Microbiologiques Levures	< 100	ufc/g	ISO 21527-2
Physico-chimiques Anhydride sulfureux	<10	mg/kg	Titration iodométrique

SUPERTEX 4- ULTRATEX 4 - amidon de maïs modifié

Allergènes et produits dérivés

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

Catégorie	Dans le produit	Dans l'usine	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

Informations complémentaires

Les informations contenues dans cette fiche, bien qu'exactes et établies au mieux de nos connaissances actuelles, sont fournies uniquement à titre d'information et dégagent la société Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité pour une utilisation inappropriée du produit concerné.