SaporePuro

SCHEDA TECNICA · IT

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 · Approvata · Documento 7671c07e3cf5

REVISIONE APPROVATA · 03/11/2026

AMIDO DI MAIS

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



Immagine illustrativa · formato indicativo

Codice prodotto	SPAMAIS
Formati disponibili	SPAMAIS200 · 200 g · Stand-up SPAMAIS500 · 500 g · Stand-up SPAMAIS1K · 1 kg · Busta SPAMAIS1,5K · 1,5 kg · Busta
Origine	Spagna/ Paesi Bassi/ Italia
Paese di confezionamento	Italia

Il prodotto

Amido di mais nativo in polvere da bianco a crema. Polisaccaride complesso insolubile in acqua, usato come riserva nelle cellule vegetali. Composto da amilosio (circa 20%) e amilopectina (circa 80%). Il formato del granello influenza il comportamento in cottura.

Ingredienti

100% Amido nativo di mais

Impiego e dosaggio

Ingrediente multifunzionale utilizzato come agente testurizzante, filmogeno, legante d'acqua, riempitivo e addensante in prodotti da forno, budini, condimenti per insalate, zuppe, salse e prodotti a base di carne. Dosaggio consigliato: per salse o zuppe circa 1-2% del peso totale degli ingredienti; per dolci o prodotti da forno circa 5-10% del totale.

Conservabilità

24 mesi dalla data di produzione

Conservazione

Tenere il contenitore ermeticamente chiuso in un ambiente secco e ben ventilato, lontano da alimenti, mangimi, bevande e materiali incompatibili.

Materiali della confezione

sacchetto: LDPE90 etichetta: PAP22

Indicazioni ambientali

PLASTICA. Verificare le disposizioni del proprio comune. Si dichiara che i materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono in accordo con i regolamenti dell’Unione Europea, e idonei al contatto diretto con gli alimenti. Disponibile su richiesta la dichiarazione di conformità originale.

Dichiarazioni

NON-OGM: il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche. Prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo.
ANTIPARASSITARI E CONTAMINANTI: conforme al Regolamento CE 396/2005 per livelli massimi di residui (LMR) di antiparassitari e il Regolamento EU 915/2023 per la presenza di metalli pesanti, micotossine e contaminanti di processo.
SENZA GLUTINE: in accordo con il Regolamento CE 828/2014 può essere etichettato come "Gluten free" in quanto il prodotto può contenere contaminazioni accidentali di glutine fino ad un massimo di 20 mg/kg.

SaporePuro

SCHEDA TECNICA · IT

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 · Approvata · Documento 7671c07e3cf5

REVISIONE APPROVATA · 03/11/2026

AMIDO DI MAIS

Informazioni nutrizionali

Parametro / componente	Quantità per 100 g
Energia	1500 kJ
Energia	353 kcal
Grassi	<0,5 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	88 g
di cui zuccheri	0,0 g
Fibre	0,0 g
Proteine	<0,5 g
Sale	0,025 g

Analisi e parametri specifici

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici Umidità	< 14	%	
Chimico-fisici pH dell'impasto	4 - 6		20g + 100 ml
Chimico-fisici Proteine N x 6,25 s.s.	< 0.4	%	
Chimico-fisici Anidride solforosa	< 10	mg/kg	
Microbiologici Conta totale aerobi mesofili	< 5000	ufc/g	
Microbiologici Lieviti	< 500	ufc/g	
Microbiologici Muffe	< 500	ufc/g	

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Microbiologici Escherichia coli	Assente/g		
Microbiologici Salmonella spp.	Assente/25 g		
Chimico-fisici Viscosità RVA (5,5% s.s finale)	> 400	mPa.s	
Chimico-fisici Viscosità RVA (5,5% s.s picco)	> 350	mPa.s	

SaporePuro

SCHEDA TECNICA · IT

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 · Approvata · Documento 7671c07e3cf5

REVISIONE APPROVATA · 03/11/2026

AMIDO DI MAIS

Allergeni e prodotti derivati

Presenza nel prodotto, nello stabilimento e rischio di contaminazione crociata sono informazioni distinte. “Da verificare” non indica assenza.

Categoria	Nel prodotto	Nello stabilimento	Rischio contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uova	No	No	No
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	No	No
Latte (incluso lattosio)	No	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	No	No
Sedano	No	No	No
Senape	No	No	No
Semi di sesamo	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti	No	No	No
Lupini	No	No	No
Molluschi	No	No	No

Precisazioni sugli allergeni

Può contenere tracce di: LATTE in quanto il prodotto è confezionato in uno stabilimento che tratta LATTE e derivati

Ulteriori informazioni

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono esclusivamente carattere informativo e sollevano la Gioia Group s.r.l. da qualsiasi responsabilità in merito all’utilizzo improprio del prodotto in oggetto.