

SUPERTEX 4- ULTRATEX 4 -amido modificato di mais

Codice prodotto	SPU4
Formati disponibili	SPU4250 · 250 g · Stand-up SPU41K · 1 kg · Busta
Origine	Francia oppure USA. Seguire indicazione riportata in etichetta
Paese di confezionamento	Italia

Il prodotto

Amido modificato derivato dalla fecola di patate, pre-gelatinizzato e utilizzato come addensante in alimenti e bevande. Non richiede calore per addensare, garantendo una consistenza liscia e stabile.

Amido modificato di mais ceroso ad elevata stabilità, pre-gelatinizzato con rigonfiamento a freddo, altamente reticolato.

Ingredienti

100% Fosfato di diamido idrossipropilato (E1442)

Impiego e dosaggio

- Condimenti per insalate o salse emulsificanti a freddo: SUPERTEX 4 è ideale per preparare condimenti per insalate istantanei o salse emulsificanti, grazie alla sua eccellente resistenza al calore, agli acidi e allo stress meccanico. È particolarmente adatto per l'omogeneizzazione di prodotti a bassa acidità. I livelli di utilizzo consigliati variano dal 2% al 6%, con la possibilità di utilizzare fino al 10% in meno di amido rispetto agli amidi convenzionali per ottenere la stessa viscosità.

- Ripieni di torte alla frutta: Poiché SUPERTEX 4 è particolarmente resistente al calore e agli acidi, è raccomandato per prevenire la fuoriuscita di gel durante la cottura dei ripieni di torte alla frutta.

- Salse per microonde: SUPERTEX 4 può essere utilizzato al 2-4% come eccellente agente addensante in queste applicazioni grazie alla sua tolleranza allo stress meccanico. Poiché si idrata sia con acqua fredda che calda, la viscosità si sviluppa più rapidamente rispetto a un amido da cuocere, eliminando quindi il problema di dover

mescolare miscele secche di salse per microonde durante il riscaldamento, evitando che l'amido da cuocere si depositi inizialmente.

- Miscele secche per salse e sughi: SUPERTEX 4 è utilizzato in salse che richiedono maggiore stabilità durante il processo o la conservazione a freddo. Informazioni sull'uso: SUPERTEX 4 sviluppa viscosità e texture non appena entra in contatto con acqua fredda o calda. Si consiglia che SUPERTEX 4 venga miscelato a secco con altri ingredienti, in particolare zucchero, o disperso in olio per favorirne la dispersione in acqua. La viscosità di SUPERTEX 4 rimane stabile a temperature elevate sia in sistemi neutri che acidi (pH=3). I livelli di utilizzo tipici nei sistemi liquidi sono dal 2% al 5%.

Conservabilità

24 mesi dalla data di produzione

Conservazione

Conservare in luogo fresco e asciutto. Dopo ogni utilizzo richiudere la confezione e mantenere in ambiente pulito e fresco. Usare solo strumenti puliti e asciutti.

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 al Regolamento EU 915/2023 per la presenza di metalli pesanti, micotossine e contaminanti di processo.

ADDITIVI E CRITERI DI PUREZZA: Il prodotto è un additivo alimentare (E1442) conforme alle disposizioni generali e ai requisiti di immissione sul mercato previsti dal Regolamento CE 1333/2008 e rispetta i criteri di purezza specifici stabiliti dal Regolamento EU 231/2012

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.

SUPERTEX 4- ULTRATEX 4 -amido modificato di mais

Informazioni nutrizionali

Parametro / componente	Quantità per 100 g
Energia	1585 kJ
Energia	373 kcal
Grassi	<0,5 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	93 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	< 8	%	NIR
Chimico-fisici Viscosità a freddo (RVA 6%ds)	< 3150	mPa.s	viscosità rotazionale RVA
Chimico-fisici Viscosità a freddo (RVA 6%ds)	> 2250	mPa.s	viscosità rotazionale RVA
Microbiologici Muffe	< 100	ufc/g	ISO 21527-2
Microbiologici Salmonella spp	Assente/25 g		ISO 6579:2002
Microbiologici Conta totale batterica totale	< 2000	ufc/g	ISO 4833

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Microbiologici Lievit	< 100	ufc/g	ISO 21527-2
Chimico-fisici Anidride solforosa	<10	mg/kg	Titolazione iodometrica

SUPERTEX 4- ULTRATEX 4 -amido modificato 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

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.