SaporePuro

TECHNISCH FICHE · NL

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 · Goedgekeurd · Document 7671c07e3cf5

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

MAISZETMEEL

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



Ter illustratie · indicatief formaat

Productcode	SPAMAIS
Beschikbare formaten	SPAMAIS200 · 200 g · Stand-up SPAMAIS500 · 500 g · Stand-up SPAMAIS1K · 1 kg · Zak SPAMAIS1,5K · 1,5 kg · Zak
Herkomst	Spanje/ Nederland/ Italië
Land van verpakking	Italië

Het product

Natuurlijk maiszetmeel poeder, van wit tot crèmekleurig. Complex polysaccharide onoplosbaar in water, gebruikt als reserve in plantaardige cellen. Bestaat uit amylose (ongeveer 20%) en amylopectine (ongeveer 80%). De korrelvorm beïnvloedt het gedrag tijdens het koken.

Ingrediënten

100% Natuurlijk maiszetmeel

Gebruik en dosering

Multifunctioneel ingrediënt gebruikt als textuurmiddel, filmvormer, waterbinder, vulstof en verdikkingsmiddel in bakkerijproducten, puddingen, saladedressings, soepen, sauzen en vleesproducten.
Aanbevolen dosering: voor sauzen of soepen ongeveer 1-2% van het totale gewicht van de ingrediënten; voor zoetwaren of bakkerijproducten ongeveer 5-10% van het totaal.

Houdbaarheid

24 maanden vanaf productiedatum

Bewaring

Houd de container stevig gesloten op een droge en goed geventileerde plaats, uit de buurt van voedsel, diervoeder, dranken en incompatibele materialen.

Verpakkingsmaterialen

zak: LDPE90 etiket: PAP22

Milieuaanwijzingen

PLASTIC. Controleer de voorschriften van uw gemeente. Er wordt verklaard dat de voor de verpakking van het product gebruikte materialen in overeenstemming zijn met de Europese Unie regelgeving, en geschikt zijn voor direct contact met levensmiddelen. Op verzoek is de originele conformiteitsverklaring beschikbaar.

Verklaringen

NIET-GGO: dit product bevat geen, bestaat niet uit en is niet verkregen uit genetisch gemodificeerde organismen, overeenkomstig Verordening (EG) 1829/2003 en Verordening (EG) 1830/2003 en latere wijzigingen. Niet gevaarlijk product onder normale gebruiksomstandigheden.
BESTRIJDINGSMIDDELEN EN CONTAMINANTEN: voldoet aan Verordening (EG) 396/2005 voor maximale residulimieten (MRL) van bestrijdingsmiddelen en Verordening EU 915/2023 met betrekking tot zware metalen, mycotoxines en procescontaminanten.
GLUTENVRIJ: in overeenstemming met Verordening (EG) 828/2014 mag als "Glutenvrij" worden geëtiketteerd aangezien het product accidentele glutencontaminatie kan bevatten tot maximaal 20 mg/kg.

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 · Goedgekeurd · Document 7671c07e3cf5
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · nl · IT rev. 2

MAISZETMEEL

Voedingsinformatie

Parameter / component	Hoeveelheid per 100 g
Energie	1500 kJ
Energie	353 kcal
Vetten	<0,5 g
waarvan verzadigd	0,0 g
Koolhydraten	88 g
waarvan suikers	0,0 g
Vezels	0,0 g
Eiwitten	<0,5 g
Zout	0,025 g

Analyses en specifieke parameters

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Chemisch-fysisch Vochtgehalte	< 14	%	
Chemisch-fysisch pH van het deeg	4 - 6		20g + 100 ml
Chemisch-fysisch Eiwitten N x 6,25 d.s.	< 0.4	%	
Chemisch-fysisch Zwaveldioxide	< 10	mg/kg	
Microbiologisch Totale telling aerobe mesofielen	< 5000	kve/g	
Microbiologisch Gisten	< 500	kve/g	
Microbiologisch Schimmels	< 500	kve/g	

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Microbiologisch Escherichia coli	Afwezig/g		
Microbiologisch Salmonella spp.	Afwezig/25 g		
Chemisch-fysisch RVA viscositeit (5,5% d.s. eindwaarde)	> 400	mPa.s	
Chemisch-fysisch RVA viscositeit (5,5% d.s. piek)	> 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 · Rev. 2 · Goedgekeurd · Document 7671c07e3cf5
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · nl · IT rev. 2

MAISZETMEEL

Allergenen en afgeleide producten

Aanwezigheid in het product, in de fabriek en risico op kruisbesmetting zijn aparte informatie. “Te verifiëren” betekent niet afwezig.

Categorie	In het product	In de fabriek	Risico op kruisbesmetting
Granen die gluten bevatten	Nee	Nee	Nee
Schaaldieren	Nee	Nee	Nee
Eieren	Nee	Nee	Nee
Vis	Nee	Nee	Nee
Pinda's	Nee	Nee	Nee
Soja	Nee	Nee	Nee
Melk (inclusief lactose)	Nee	Ja	Ja
Noten	Nee	Nee	Nee
Selderij	Nee	Nee	Nee
Mosterd	Nee	Nee	Nee
Sesamzaad	Nee	Nee	Nee
Zwaveldioxide en sulfieten	Nee	Nee	Nee
Lupine	Nee	Nee	Nee
Weekdieren	Nee	Nee	Nee

Nadere informatie over allergenen

Kan sporen bevatten van: MELK omdat het product wordt verpakt in een fabriek waar MELK en afgeleiden worden verwerkt

Verdere informatie

De informatie in dit blad is, hoewel zorgvuldig en naar beste huidige kennis opgesteld, louter informatief en ontheft Gioia Group s.r.l. van elke aansprakelijkheid met betrekking tot oneigenlijk gebruik van het betreffende

product.