SaporePuro

TECHNISCH DATENBLAD · NL

SPAR · 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

SPAR · Rev. 2 · Goedgekeurd · Document 15fe3bfc9275

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

RIJSTZETMEEL

Productpagina
saporepuro.com/products/amido-di-riso-amido-nativo-100-origine-italia



Illustratieve afbeelding · indicatief formaat

Productcode	SPAR
Beschikbare formaten	SPAR100 · 100 g · Stand-up SPAR200 · 200 g · Stand-up SPAR500 · 500 g · Stand-up SPAR1K · 1 kg · Zak SPAR1,3K · 1,3 kg · Zak
Herkomst	EU
Land van verpakking	Italië

Het product

Rijstzetmeel is een inheems zetmeel dat wordt gewonnen uit gebroken rijst. De extractie vindt plaats door mechanische werking, met gebruik van water en technologische hulpmiddelen. Witte poeder, onoplosbaar in koud water, neutrale geur en smaak. Wordt voornamelijk gebruikt als verdikkingsmiddel.

Ingrediënten

100% Rijstzetmeel

Gebruik en dosering

Voor sauzen of soepen wordt ongeveer 1-2% van het totale gewicht van de ingrediënten gebruikt; voor zoetwaren of bakkerijproducten kan de dosering variëren tussen 5-10% van het totaal.

Houdbaarheid

36 maanden vanaf productiedatum

Bewaring

Houd de verpakking hermetisch afgesloten op een droge en goed geventileerde plaats, uit de buurt van voedingsmiddelen, diervoeder, dranken en incompatibele materialen.

Verpakkingsmaterialen

zak: LDPE90 etiket: PAP22

Milieu-informatie

PLASTIC. Controleer de voorschriften van uw gemeente. Er wordt verklaard dat de gebruikte materialen voor de verpakking van het product voldoen aan de verordeningen van de Europese Unie en geschikt zijn voor direct contact met voedsel. De originele conformiteitsverklaring is op aanvraag beschikbaar.

Verklaringen

NIET-GGO: dit product bevat niet, is niet samengesteld uit en is niet verkregen uit genetisch gemodificeerde organismen, in overeenstemming met Verordening EG 1829/2003 en Verordening EG 1830/2003 en latere wijzigingen. Het product is niet gevaarlijk onder normale gebruiksomstandigheden.
BESCHERMINGSMIDDELEN EN VERONTREINIGINGEN: in overeenstemming met Verordening EG 396/2005 betreffende maximale residulimieten (MRL) van bestrijdingsmiddelen en met Verordening EU 915/2023 voor de aanwezigheid van zware metalen, mycotoxinen en procesverontreinigingen.
GLUTENVRIJ: in overeenstemming met Verordening EG 828/2014 mag het als "Glutenvrij" worden geëtiketteerd aangezien het product accidentele glutencontaminaties tot maximaal 20 mg/kg kan bevatten.

SaporePuro

TECHNISCH DATENBLAD · NL

SPAR · 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

SPAR · Rev. 2 · Goedgekeurd · Document 15fe3bfc9275

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

RIJSTZETMEEL

Voedingswaarde-informatie

Parameter / component	Hoeveelheid per 100 g
Energie	1482 kJ
Energie	354 kcal
Vetten	0,5 g
waarvan verzadigd	0,1 g
Koolhydraten	87 g
waarvan suikers	0,0 g
Vezels	0,1 g
Eiwitten	0,5 g
Zout	0,1 g

Analyses en specifieke parameters

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Chemisch-fysisch Vochtigheid	< 14,0	%	IR
Chemisch-fysisch pH (20% oplossing)	6,0 – 7,5		
Chemisch-fysisch As (d.s.)	< 0,60	%	IR
Chemisch-fysisch Eiwitten (N*6,25)	1,00	%	IR
Chemisch-fysisch Rest op zeef van 50µm	20	%	Zeven
Chemisch-fysisch Gelatiniseringstemperatuur	70 ± 10	°C	Brabender
Chemisch-fysisch Eindviscositeit	> 300	UB	Brabender

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Microbiologisch Totale mesofiele kiemgetal	< 10000	kve/g	3M Petrifilm
Microbiologisch Enterobacteriaceae	< 10	kve/g	3M Petrifilm
Microbiologisch Schimmels	< 500	kve/g	
Microbiologisch Gisten	< 100	kve/g	

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPAR · Rev. 2 · Goedgekeurd · Document 15fe3bfc9275

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

RIJSTZETMEEL

Allergenen en afgeleide producten

Aanwezigheid in het product, in het bedrijf en risico op kruisbesmetting zijn verschillende informatie. “Te verifiëren” betekent niet afwezig.

Categorie	In het product	In de fabriek	Risico op kruisbesmetting
Granen met gluten	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

Verdere informatie

De informatie in dit blad, hoewel accuraat en opgesteld naar beste huidige kennis, is uitsluitend informatief en ontslaat Gioia Group s.r.l. van elke verantwoordelijkheid bij oneigenlijk gebruik van het betreffende product.