

TREALOSE

Página do produto

saporepuro.com/products/trealosio-zucchero-naturale-origine-extra-e-u

Imagem ilustrativa · formato indicativo

Código do produto	SPT
Formatos disponíveis	SPT500 · 500 g · Stand-up SPT1000 · 1 kg · Saco
Origem	Extra UE
País de embalagem	Itália

O produto

A trealose é um dissacarídeo obtido através da hidrólise enzimática do amido. Apresenta-se como um pó branco, inodoro e de sabor ligeiramente doce, sendo utilizada numa vasta gama de aplicações alimentares. A trealose oferece propriedades funcionais notáveis: tem um sabor delicado, baixíssima higroscopicidade, doçura moderada e persistente. Sendo um açúcar não redutor, limita significativamente o escurecimento durante a cozedura, mantendo o aspeto dos produtos inalterado.

Ingredientes

100% Trealose

Utilização e dosagem

Aplicação conforme a receita.

Conservação

36 meses a partir da data de produção

Armazenamento

Manter o recipiente hermeticamente fechado, num local seco e bem ventilado, longe de alimentos, rações, bebidas e materiais incompatíveis.

Materiais da embalagem

Saco: LDPE90, rótulo: PAP22

Indicações ambientais

PLÁSTICO. Verifique as disposições do seu município. Declara-se que os materiais utilizados para a embalagem do produto estão em conformidade com os regulamentos da União Europeia, e são aptos para contacto direto com alimentos. Disponível mediante pedido a declaração de conformidade original.

Declarações

NÃO-OGM: o presente produto não contém, não é constituído, nem é obtido a partir de organismos geneticamente modificados, em conformidade com o Regulamento CE 1829/2003 e Regulamento CE 1830/2003 e alterações seguintes. Produto não perigoso em condições normais de utilização.

PESTICIDAS E CONTAMINANTES: em conformidade com o Regulamento CE 396/2005 para níveis máximos de resíduos (LMR) de pesticidas e o Regulamento EU 915/2023 para a presença de metais pesados, micotoxinas e contaminantes de processo.

SEM GLÚTEN: de acordo com o Regulamento CE 828/2014, pode ser rotulado como "Sem glúten" pois o produto pode conter contaminações acidentais de glúten até um máximo de 20 mg/kg.

TREALOSE

Informação nutricional

Parâmetro / componente	Quantidade por 100 g
Energia	1506 kJ
Energia	360 kcal
Lípidos	0,0 g
dos quais saturados	0,0 g
Hidratos de carbono	90 g
dos quais açúcares	90 g
Fibras	0,0 g
Proteínas	0,0 g
Sal	0,0 g

Análise e parâmetros específicos

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químico pH	4.5-6.7		
Físico-químico Teor em base seca	> 98	%	
Físico-químico Cinzas	< 0.05	%	
Físico-químico Humidade	<1.5	%	
Metais pesados Arsénio	< 1	ppm	
Metais pesados Chumbo	< 1	ppm	
Microbiológico Contagem bacteriana total	< 300	ufc/g	

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Microbiológico Leveduras e bolores	< 200	ufc/g	
Microbiológico Coliformes	Ausente	ufc/g	

TREALOSE

Alergénios e produtos derivados

A presença no produto, na unidade de fabrico e risco de contaminação cruzada são informações distintas. “A verificar” não significa ausência.

Categoria	No produto	Na fábrica	Risco de contaminação cruzada
Cereais que contêm glúten	Não	Não	Não
Crustáceos	Não	Não	Não
Ovos	Não	Não	Não
Peixe	Não	Não	Não
Amendoins	Não	Não	Não
Soja	Não	Não	Não
Leite (incluindo lactose)	Não	Sim	Sim
Frutos de casca rija	Não	Não	Não
Aipo	Não	Não	Não
Mostarda	Não	Não	Não
Sementes de sésamo	Não	Não	Não
Dióxido de enxofre e sulfitos	Não	Não	Não
Tremóço	Não	Não	Não
Moluscos	Não	Não	Não

Informações adicionais

As indicações constantes nesta ficha, embora exatas e elaboradas com o melhor do nosso conhecimento atual, têm um carácter meramente informativo e isentam a Gioia Group s.r.l. de qualquer responsabilidade relativa ao uso indevido do produto em questão.