SaporePuro

FICHA TÉCNICA · PT

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 · Aprovado · Documento 7671c07e3cf5

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

AMIDO DE MILHO

Página do produto
saporepuro.com/products/amido-de-milho-nativo-espessante-potente-natural-e-funcional-sem-glúten-3



Imagem ilustrativa · formato indicativo

Código do produto	SPAMAIS
Formatos disponíveis	SPAMAIS200 · 200 g · Stand-up SPAMAIS500 · 500 g · Stand-up SPAMAIS1K · 1 kg · Saqueta SPAMAIS1,5K · 1,5 kg · Saqueta
Origem	Espanha / Países Baixos / Itália
País de embalamento	Itália

O produto

Amido de milho nativo em pó, de cor branca a creme. Polissacarídeo complexo insolúvel em água, utilizado como reserva nas células vegetais. Composto por amilose (cerca de 20%) e amilopectina (cerca de 80%). O formato do grânulo influencia o comportamento na cozedura.

Ingredientes

100% Amido de milho nativo

Utilização e dosagem

Ingrediente multifuncional utilizado como agente de textura, formador de filme, agente de ligação de água, enchimento e espessante em produtos de padaria, pudins, molhos para saladas, sopas, molhos e produtos à base de carne.
Dosagem recomendada: para molhos ou sopas cerca de 1-2% do peso total dos ingredientes; para doces ou produtos de padaria cerca de 5-10% do total.

Validade

24 meses a partir da data de produção

Conservação

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

Materiais da embalagem

saco: LDPE90 etiqueta: PAP22

Indicações ambientais

PLÁSTICO. Verificar 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 adequados 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, conforme previsto pelo Regulamento CE 1829/2003 e Regulamento CE 1830/2003 e alterações subsequentes. Produto não perigoso nas condições normais de utilização.
PESTICIDAS E CONTAMINANTES: conforme com o Regulamento CE 396/2005 para níveis máximos de resíduos (LMR) de pesticidas e o Regulamento UE 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", visto que o produto pode conter contaminações acidentais de glúten até um máximo de 20 mg/kg.

SaporePuro

FICHA TÉCNICA · PT

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 · Aprovado · Documento 7671c07e3cf5

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

AMIDO DE MILHO

Informação nutricional

Parâmetro / componente	Quantidade por 100 g
Energia	1500 kJ
Energia	353 kcal
Gorduras	<0,5 g
dos quais saturados	0,0 g
Hidratos de carbono	88 g
dos quais açúcares	0,0 g
Fibras	0,0 g
Proteínas	<0,5 g
Sal	0,025 g

Análises e parâmetros específicos

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químicos Humidade	< 14	%	
Físico-químicos pH da massa	4 - 6		20g + 100 ml
Físico-químicos Proteínas N x 6,25 s.s.	< 0.4	%	
Físico-químicos Dióxido de enxofre	< 10	mg/kg	
Microbiológicos Contagem total de aeróbios mesófilos	< 5000	ufc/g	
Microbiológicos Leveduras	< 500	ufc/g	
Microbiológicos Bolores	< 500	ufc/g	

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Microbiológicos Escherichia coli	Ausente/g		
Microbiológicos Salmonella spp.	Ausente/25 g		
Físico-químicos Viscosidade RVA (5,5% s.s final)	> 400	mPa.s	
Físico-químicos Viscosidade RVA (5,5% s.s pico)	> 350	mPa.s	

SaporePuro

FICHA TÉCNICA · PT

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 · Aprovado · Documento 7671c07e3cf5

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

AMIDO DE MILHO

Alergénios e produtos derivados

A presença no produto, na fábrica e o risco de contaminação cruzada são informações distintas. "A verificar" não indica 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
Tremoceiros	Não	Não	Não
Moluscos	Não	Não	Não

Precisões sobre alergénios

Pode conter vestígios de: LEITE, visto que o produto é embalado numa fábrica que processa LEITE e derivados

Informações adicionais

As indicações contidas nesta ficha, embora exatas e redigidas segundo o melhor do nosso conhecimento atual, têm carácter puramente informativo e isentam a Gioia Group s.r.l. de qualquer responsabilidade pelo uso indevido do produto em questão.