SaporePuro

FICHA TÉCNICA · PT

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 · Aprovada · Documento 15fe3bfc9275

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

AMIDO DE ARROZ

Página do produto
saporepuro.com/products/amido-di-riso-amido-nativo-100-origine-italia



Imagem ilustrativa · formato indicativo

Código do produto	SPAR
Formatos disponíveis	SPAR100 · 100 g · Stand-up SPAR200 · 200 g · Stand-up SPAR500 · 500 g · Stand-up SPAR1K · 1 kg · Saco SPAR1,3K · 1,3 kg · Saco
Origem	UE
País de embalamento	Itália

O produto

O amido de arroz é um amido nativo extraído da quebra do arroz. A extração ocorre por ação mecânica, com utilização de água e coadjuvantes tecnológicos. Pó de cor branca, insolúvel em água fria, odor e sabor neutros. É utilizado principalmente como agente espessante.

Ingredientes

100% Amido de arroz

Utilização e dosagem

Para molhos ou sopas utiliza-se cerca de 1-2% do peso total dos ingredientes; para doces ou produtos de pastelaria a dosagem pode variar entre 5-10% do total.

Conservação

36 meses a partir da data de produção

Armazenamento

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

Materiais da embalagem

saco: LDPE90 etiqueta: PAP22

Indicações ambientais

PLÁSTICO. Verifique as disposições do seu município. Declara-se que os materiais utilizados para o embalamento do produto estão de acordo 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: este produto não contém, não é constituído nem obtido a partir de organismos geneticamente modificados, em conformidade com o Regulamento CE 1829/2003 e Regulamento CE 1830/2003 e alterações subsequentes. Produto não perigoso nas condições normais de utilização.
PESTICIDAS E CONTAMINANTES: em conformidade com o Regulamento CE 396/2005 para níveis máximos de resíduos (LMR) de pesticidas e com o Regulamento EU 915/2023 para a presença de metais pesados, micotoxinas e contaminantes de processo.
SEM GLÚTEN: em conformidade com o Regulamento CE 828/2014 pode ser rotulado como "Gluten free" dado que o produto pode conter contaminações acidentais de glúten até um máximo de 20 mg/kg.

SaporePuro

FICHA TÉCNICA · PT

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 · Aprovada · Documento 15fe3bfc9275

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

AMIDO DE ARROZ

Informação nutricional

Parâmetro / componente	Quantidade por 100 g
Energia	1482 kJ
Energia	354 kcal
Lípidos	0,5 g
dos quais saturados	0,1 g
Hidratos de carbono	87 g
dos quais açúcares	0,0 g
Fibras	0,1 g
Proteínas	0,5 g
Sal	0,1 g

Análises e parâmetros específicos

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químicos Humidade	< 14,0	%	IR
Físico-químicos pH (solução 20%)	6,0 – 7,5		
Físico-químicos Cinzas (s.s.)	< 0,60	%	IR
Físico-químicos Proteína (N*6,25)	1,00	%	IR
Físico-químicos Resíduo em peneiro de 50µm	20	%	Peneiração
Físico-químicos Temperatura de gelatinização	70 ± 10	°C	Brabender
Físico-químicos Viscosidade final	> 300	UB	Brabender

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Microbiológicos Contagem microbiana mesófila total	< 10000	ufc/g	3M Petrifilm
Microbiológicos Enterobacteriaceae	< 10	ufc/g	3M Petrifilm
Microbiológicos Bolores	< 500	ufc/g	
Microbiológicos Leveduras	< 100	ufc/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 · Aprovada · Documento 15fe3bfc9275
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · pt · IT rev. 2

AMIDO DE ARROZ

Alergénios e produtos derivados

A presença no produto, na fábrica e o risco de contaminação cruzada são informações distintas. “Por 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
Lupino	Não	Não	Não
Moluscos	Não	Não	Não

Informação adicional

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