

TREALOSIO

Pagină produs

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

Imagine ilustrativă · format orientativ

Cod produs	SPT
Formate disponibile	SPT500 · 500 g · Stand-up SPT1000 · 1 kg · Pungă
Origine	Extra UE
Țara de ambalare	Italia

Produsul

Trealosio este un dizaharid obținut prin hidroliza enzimatică a amidonului. Se prezintă ca o pulbere albă, inodoră și cu un gust ușor dulce, fiind utilizat într-o gamă largă de aplicații alimentare. Trealosio oferă proprietăți funcționale notabile: are un gust delicat, o higroscopicitate foarte scăzută, o dulceață moderată și persistentă. Fiind un zahăr neriducător, limitează semnificativ brunificarea în timpul coacerii, menținând aspectul neschimbat al produselor.

Ingrediente

100% Trealosio

Utilizare și dozaj

Aplicare conform rețetei.

Durata de valabilitate

36 luni de la data producției

Păstrare

Păstrați recipientul bine închis, într-un mediu uscat și bine ventilat, departe de alimente, furaje, băuturi și materiale incompatibile.

Materiale de ambalare

Pungă: LDPE90, etichetă: PAP22

Indicații de mediu

PLASTIC. Verificați reglementările comunei dumneavoastră. Se declară că materialele folosite pentru ambalarea produsului sunt conforme cu reglementările Uniunii Europene și adecvate pentru contactul direct cu alimentele. Declarația originală de conformitate este disponibilă la cerere.

Declarații

NON-OMG: produsul prezent nu conține, nu este constituit și nu este obținut din organisme modificate genetic, în conformitate cu Regulamentul CE 1829/2003 și Regulamentul CE 1830/2003 și modificările ulterioare. Produs nepericulos în condiții normale de utilizare.

PESTICIDE ȘI CONTAMINANȚI: conform cu Regulamentul CE 396/2005 pentru nivelurile maxime de reziduuri (LMR) de pesticide și Regulamentul UE 915/2023 pentru prezența metalelor grele, micotoxine și contaminanți de proces.

FĂRĂ GLUTEN: conform Regulamentului CE 828/2014 poate fi etichetat ca „Fără gluten”, deoarece produsul poate conține contaminări accidentale cu gluten până la maximum 20 mg/kg.

TREALOSIO

Informații nutriționale

Parametru / componentă	Cantitate per 100 g
Energie	1506 kJ
Energie	360 kcal
Grăsimi	0,0 g
din care acizi saturați	0,0 g
Carbohidrați	90 g
din care zaharuri	90 g
Fibre	0,0 g
Proteine	0,0 g
Sare	0,0 g

Analize și parametri specifici

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Chimico-fizice pH	4.5-6.7		
Chimico-fizice Test pe bază uscată	> 98	%	
Chimico-fizice Cenușă	< 0.05	%	
Chimico-fizice Umiditate	<1.5	%	
Metale grele Arsen	< 1	ppm	
Metale grele Plumb	< 1	ppm	
Microbiologice Număr total de germeni	< 300	ufc/g	
Microbiologice Drojdie și mucegaiuri	< 200	ufc/g	

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Microbiologice Coliformi	Absent	ufc/g	

TREALOSIO

Alergeni și produse derivate

Prezența în produs, în unitate și riscul de contaminare încrucișată sunt informații distincte. „De verificat” nu indică absență.

Categorie	În produs	În unitate	Risc de contaminare încrucișată
Cereale care conțin gluten	Nu	Nu	Nu
Crustacee	Nu	Nu	Nu
Ouă	Nu	Nu	Nu
Pește	Nu	Nu	Nu
Arahide	Nu	Nu	Nu
Soia	Nu	Nu	Nu
Lapte (inclusiv lactoză)	Nu	Da	Da
Fructe cu coajă lemnoasă	Nu	Nu	Nu
Țelină	Nu	Nu	Nu
Muștar	Nu	Nu	Nu
Semințe de susan	Nu	Nu	Nu
Dioxid de sulf și sulfiți	Nu	Nu	Nu
Lupin	Nu	Nu	Nu
Moluste	Nu	Nu	Nu

Informații suplimentare

Informațiile prezentate în această fișă, deși sunt precise și redactate la cel mai bun nivel al cunoștințelor noastre actuale, au un caracter pur informativ și exonerează Gioia Group s.r.l. de orice responsabilitate privind utilizarea necorespunzătoare a produsului în cauză.