SaporePuro

FIȘĂ TEHNICĂ · RO

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 · Aprobată · Document 7671c07e3cf5

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

AMIDON DE PORUMB

Pagină produs
saporepuro.com/products/amido-di-mais-nativo-addensante-potente-naturale-e-funzionale-gluten-free-3



Imagine ilustrativă · format orientativ

Cod produs	SPAMAIS
Formate disponibile	SPAMAIS200 · 200 g · Stand-up SPAMAIS500 · 500 g · Stand-up SPAMAIS1K · 1 kg · Pungă SPAMAIS1,5K · 1,5 kg · Pungă
Origine	Spania/ Țările de Jos/ Italia
Țara de ambalare	Italia

Produsul

Amidon nativ de porumb sub formă de pulbere de la alb la crem. Polizaharidă complexă insolubilă în apă, utilizată ca rezervă în celulele vegetale. Compoziție: amiloză (aprox. 20%) și amilopectină (aprox. 80%). Forma granulei influențează comportamentul la gătit.

Ingrediente

100% Amidon nativ de porumb

Utilizare și dozaj

Ingredient multifuncțional utilizat ca agent texturant, filmogen, de legare a apei, umplutură și agent de îngroșare în produse de panificație, budinci, dressinguri pentru salate, supe, sosuri și produse pe bază de carne.
Dozaj recomandat: pentru sosuri sau supe aprox. 1-2% din greutatea totală a ingredientelor; pentru deserturi sau produse de panificație aprox. 5-10% din total.

Păstrare

24 luni de la data fabricației

Condiții de păstrare

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

Materiale de ambalare

pungă: LDPE90 etichetă: PAP22

Informații de mediu

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

Declarații

NON-OMG: acest produs nu conține, nu este constituit și nu este obținut din organisme modificate genetic, conform Regulamentului CE 1829/2003 și Regulamentului CE 1830/2003 și modificărilor ulterioare. Produs nepericulos în condiții normale de utilizare.
PESTICIDE ȘI CONTAMINANȚI: în conformitate cu Regulamentul CE 396/2005 pentru nivelurile maxime de reziduuri (LMR) de pesticide și cu Regulamentul UE 915/2023 privind prezența metalelor grele, micotoxinelor și contaminanților de proces.
FĂRĂ GLUTEN: în conformitate cu Regulamentul CE 828/2014 poate fi etichetat ca "Fără gluten" deoarece produsul poate conține contaminări accidentale de gluten de până la maximum 20 mg/kg.

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 · Aprobată · Document 7671c07e3cf5
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · ro · IT rev. 2

AMIDON DE PORUMB

Informații nutriționale

Parametru / componentă	Cantitate per 100 g
Energie	1500 kJ
Energie	353 kcal
Grăsimi	<0,5 g
din care saturate	0,0 g
Carbohidrați	88 g
din care zaharuri	0,0 g
Fibre	0,0 g
Proteine	<0,5 g
Sare	0,025 g

Analize și parametri specifici

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Chimico-fizice Umiditate	< 14	%	
Chimico-fizice pH-ul aluatului	4 - 6		20g + 100 ml
Chimico-fizice Proteine N x 6,25 s.s.	< 0.4	%	
Chimico-fizice Dioxid de sulf	< 10	mg/kg	
Microbiologice Număr total de microorganisme aerobe mezofile	< 5000	ufc/g	
Microbiologice Drojdie	< 500	ufc/g	
Microbiologice Mucegaiuri	< 500	ufc/g	

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Microbiologice Escherichia coli	Absent/g		
Microbiologice Salmonella spp.	Absent/25 g		
Chimico-fizice Vâscozitate RVA (5,5% s.s final)	> 400	mPa.s	
Chimico-fizice Vâscozitate RVA (5,5% s.s vârf)	> 350	mPa.s	

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 · Aprobată · Document 7671c07e3cf5
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · ro · IT rev. 2

AMIDON DE PORUMB

Alergeni și produse derivate

Prezența în produs, în fabrică și riscul de contaminare încrucișată sunt informații distincte. “De verificat” nu înseamnă absență.

Categorie	În produs	În fabrică	Risc de contaminare încrucișată
Cereale ce 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	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

Precizări privind alergenii

Poate conține urme de: LAPTE deoarece produsul este ambalat într-o fabrică ce procesează LAPTE și derivate

Informații suplimentare

Informațiile din această fișă, deși sunt exacte și redactate la cel mai bun nivel al cunoștințelor noastre actuale, sunt prezentate doar cu scop informativ și exclud răspunderea Gioia Group s.r.l. privind utilizarea necorespunzătoare a produsului în cauză.