SaporePuro

TEKNISKT DATABLAD · SV

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 · Godkänd · Dokument 7671c07e3cf5

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

MAJSSTÄRKELSE

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



Illustrativ bild · Indikativt format

Produktkod	SPAMAIS
Tillgängliga format	SPAMAIS200 · 200 g · Stand-up SPAMAIS500 · 500 g · Stand-up SPAMAIS1K · 1 kg · Påse SPAMAIS1,5K · 1,5 kg · Påse
Ursprung	Spanien/Nederländerna/Italien
Förpackningsland	Italien

Produkten

Nativ majsstärkelsepulver från vitt till krämt. Komplex polysackarid olöslig i vatten, används som reserv i växtceller. Består av amylos (ca 20%) och amylopektin (ca 80%). Kornstorleken påverkar uppträdandet vid tillagning.

Ingredienser

100% Nativ majsstärkelse

Användning och dosering

Multifunktionell ingrediens som används som texturmedel, filmbyggare, vattenbindare, fyllnadsmedel och förtjockningsmedel i bageriprodukter, puddingar, salladsdressingar, soppor, såser och köttråvaror. Rekommenderad dosering: för såser eller soppor cirka 1-2% av den totala ingrediensvikten; för desserter eller bakverk cirka 5-10% av totalen.

Hållbarhet

24 månader från produktionsdatum

Förvaring

Förvara behållaren tätt tillsluten i en torr och väl ventilerad miljö, bort från livsmedel, foder, drycker och inkompatibla material.

Förpackningsmaterial

påse: LDPE90 etikett: PAP22

Miljöanvisningar

PLAST. Kontrollera ditt kommuns anvisningar. Det intygas att de material som används för produktens förpackning överensstämmer med EU-förordningar och är lämpliga för direkt kontakt med livsmedel. Originalt överensstämmelseintyg tillgängligt på begäran.

Deklarationer

ICKE-GMO: denna produkt innehåller inte, består inte av och har inte framställts av genetiskt modifierade organismer, i enlighet med Förordning (EG) 1829/2003 och Förordning (EG) 1830/2003 och efterföljande ändringar. Produkten är inte farlig vid normal användning.
BEKÄMPNINGSMEDEL OCH KONTAMINANTER: överensstämmer med Förordning (EG) 396/2005 för maximala restnivåer (MRL) av bekämpningsmedel och Förordning (EU) 915/2023 för förekomst av tungmetaller, mykotoxiner och processkontaminanter.
GLUTENFRI: enligt Förordning (EG) 828/2014 kan produkten märkas som "Glutenfri" eftersom produkten kan innehålla oavsiktlig glutenkontaminering upp till högst 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 · Godkänd · Dokument 7671c07e3cf5
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · sv · IT rev. 2

MAJSSTÄRKELSE

Näringsinformation

Parameter / komponent	Mängd per 100 g
Energi	1500 kJ
Energi	353 kcal
Fett	<0,5 g
varav mättat	0,0 g
Kolhydrater	88 g
varav sockerarter	0,0 g
Fiber	0,0 g
Protein	<0,5 g
Salt	0,025 g

Analys och specifika parametrar

Kategori / parameter	Specifikation	Enhet	Metod
Kemisk-fysikaliska Fuktighet	< 14	%	
Kemisk-fysikaliska Deg-pH	4 - 6		20g + 100 ml
Kemisk-fysikaliska Protein N x 6,25 t.s.	< 0.4	%	
Kemisk-fysikaliska Svaveldioxid	< 10	mg/kg	
Mikrobiologiska Totalt antal aeroba mesofiler	< 5000	cfu/g	
Mikrobiologiska Jästsvampar	< 500	cfu/g	
Mikrobiologiska Mögel	< 500	cfu/g	

Kategori / parameter	Specifikation	Enhet	Metod
Mikrobiologiska Escherichia coli	Ej påvisad/g		
Mikrobiologiska Salmonella spp.	Ej påvisad/25 g		
Kemisk-fysikaliska Viskositet RVA (5,5% t.s. final)	> 400	mPa.s	
Kemisk-fysikaliska Viskositet RVA (5,5% t.s. topp)	> 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 · Godkänd · Dokument 7671c07e3cf5
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · sv · IT rev. 2

MAJSSTÄRKELSE

Allergener och derivat

Förekomst i produkten, på fabriken och risk för korskontamination är separata upplysningar. ”Att verifiera” indikerar inte frånvaro.

Kategori	I produkten	På fabriken	Risk för korskontamination
Spannmål som innehåller gluten	Nej	Nej	Nej
Skaldjur	Nej	Nej	Nej
Ägg	Nej	Nej	Nej
Fisk	Nej	Nej	Nej
Jordnötter	Nej	Nej	Nej
Soja	Nej	Nej	Nej
Mjölk (inkl. laktos)	Nej	Ja	Ja
Nötter	Nej	Nej	Nej
Selleri	Nej	Nej	Nej
Senap	Nej	Nej	Nej
Sesamfrön	Nej	Nej	Nej
Svaveldioxid och sulfiter	Nej	Nej	Nej
Lupin	Nej	Nej	Nej
Blötdjur	Nej	Nej	Nej

Allergenförtydliganden

Kan innehålla spår av: MJÖLK eftersom produkten förpackas i en anläggning som hanterar MJÖLK och mjölkderivat

Ytterligare information

Uppgifterna i detta datablad är, trots att de är noggrant och utifrån nuvarande kunskap, uteslutande av informativ karaktär och fritar Gioia Group s.r.l. från allt ansvar kopplat till felanvändning av den aktuella

produkten.