SaporePuro

FIȘĂ TEHNICĂ · RO

SPMC · Rev. 3

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPMC · Rev. 3 · Aprobată · Document 973a24ab2057

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · ro · IT rev. 3

METILCELULOZĂ

Pagină produs
saporepuro.com/products/metilcellulosa-alimentare-saporepuro-addensante-e-gelificante



Imagine ilustrativă · format orientativ

Cod produs	SPMC
Formate disponibile	SPMC250 · 250 g · Stand-up SPMC1K · 1 kg · Pungă
Origine	Extra UE
Țara de ambalare	Italia

Produsul

Metilceluloza este un aditiv alimentar, utilizat în principal la coacere, în umpluturi, făinuri, alimente prăjite, unt și băuturi pentru a hidrata, suspenda, îngroșa și modela. Este cunoscută pentru proprietățile sale de îngroșare, stabilizare și emulsifiere. Se prezintă ca o pudră albă sau ușor crem.

Ingrediente

100% Metilceluloză (E461)

Utilizare și dozare

Aditiv pentru uz alimentar. Doză recomandată: 0,5% -3% raportat la greutatea totală a ingredientelor.

Durabilitate

3 ani de la data producerii.

Depozitare

A se păstra recipientul ermetic închis într-un loc uscat și bine aerisit, departe de alimente, furaje, băuturi și materiale incompatibile.

Materiale ambalaj

Pungă: C/LDPE90; etichetă: PAP22. Materiale potrivite pentru contact direct cu alimentele.
Stand-up: Material flexibil multistrat laminat: PPMAT + ADEZIV + ALUMINIU (ALU) + ADEZIV + PE. Strat de polietilenă (PE) destinat contactului direct cu alimentul.
Pungă: Material flexibil multistrat laminat: PET + ADEZIV + ALUMINIU (ALU) + ADEZIV + PE. Strat în contact direct cu alimentul este din polietilenă (PE).
Declarațiile de conformitate sunt disponibile la cerere.

Indicații de mediu

PLASTIC. Verificați dispozițiile autorității locale.

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: conform cu Regulamentul CE 396/2005 pentru niveluri maxime de reziduuri (LMR) de pesticide și cu Regulamentul EU 915/2023 privind prezența metalelor grele, micotoxinelor și contaminanților de proces.
ADITIVI ȘI CRITERII DE PURITATE: Produsul este un aditiv alimentar (E955) conform dispozițiilor generale și cerințelor de punere pe piață prevăzute de Regulamentul CE 1333/2008 și respectă criteriile de puritate specifice stabilite prin Regulamentul EU 231/2012.
FĂRĂ GLUTEN: în conformitate cu Regulamentul CE 828/2014 poate fi etichetat ca "Fără gluten" deoarece produsul poate conține contaminări accidentale de gluten 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
SPMC · Rev. 3 · Aprobată · Document 973a24ab2057
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · ro · IT rev. 3

METILCELULOZĂ

Informații nutriționale

Parametru / componentă	Cantitate per 100 g
Energie	803 kJ
Energie	192 kcal
Grăsimi	0,0 g
din care saturate	0,0 g
Carbohidrați	3,0 g
din care zaharuri	0,0 g
Fibre	<90 g
Proteine	0,0 g
Sare	<0,1 g

Analize și parametri specifici

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Chimico-fizice Metoxi	27,5 - 31,5	%	
Chimico-fizice Vâscozitate (2% mPa.s)	37500-70000	mPa.s	
Chimico-fizice pH (1% în apă)	5 - 8		
Chimico-fizice Pierdere la uscare	≤ 5	%	
Chimico-fizice Cenuși sulfatate	≤1,5	%	
Microbiologice Număr total de germeni aerobi	≤1000	ufc /g	
Microbiologice Drojdie și mucegaiuri	≤100	ufc/g	

Categorie / parametru	Specificație	Unitate	Metodă
Metale grele Arsen	≤ 3	mg/kg	
Metale grele Plumb	≤ 2	mg/kg	
Metale grele Mercur	≤1	mg/kg	
Metale grele Cadmiu	≤1	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
SPMC · Rev. 3 · Aprobată · Document 973a24ab2057
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · ro · IT rev. 3

METILCELULOZĂ

Alergeni și produse derivate

Prezența în produs, în fabrică și riscul de contaminare încrucișată sunt informații distincte. “A se verifica” nu indică 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

Informații suplimentare

Indicațiile din această fișă, deși exacte și redactate la cele mai bune cunoștințe actuale, au scop exclusiv informativ și exonerează Gioia Group s.r.l. de orice responsabilitate privind utilizarea necorespunzătoare a produsului menționat.