

Mélange Gaufrette

Code produit	SPCIAM
Formats disponibles	SPCM250G · 250 g · Stand-UP SPCIAM1K · 1 kg · Sachet
Origine	Italie
Pays de conditionnement	Italie

Le produit

Le Mix pour Gaufrettes Sans Gluten est un mélange en poudre destiné à la préparation de gaufrettes sans gluten, conçu pour simplifier le procédé et obtenir des résultats constants.

Ingrédients

amidon de riz, graisse de noix de coco non hydrogénée, fibres alimentaires (inuline de chicorée, dextrine résistante), amidon de maïs, épaississant : E1442, sirop de glucose, épaississant : E414, sel.

Utilisation et dosage

35gr de Mélange Gaufrette + 35gr d'Eau

Durée de conservation

18 mois à compter de la date de production.

Stockage

Conserver le récipient hermétiquement fermé dans un endroit sec et bien ventilé, à l'écart des aliments, aliments pour animaux, boissons et matériaux incompatibles.

Matériaux d'emballage

sachet : LDPE90 étiquette : PAP22

Indications environnementales

PLASTIQUE. Vérifier les consignes de tri de votre commune. Il est déclaré que les matériaux utilisés pour l'emballage du produit sont conformes à la réglementation de l'Union Européenne, et adaptés au contact direct avec les aliments. La déclaration de conformité originale est disponible sur demande.

Déclarations

NON-OGM : ce produit ne contient pas, n'est pas constitué et n'est pas issu d'organismes génétiquement modifiés, conformément au Règlement CE 1829/2003 et Règlement CE 1830/2003 et modifications ultérieures. Produit non dangereux dans les conditions normales d'utilisation.

PESTICIDES ET CONTAMINANTS : conforme au Règlement CE 396/2005 pour les niveaux maximaux de résidus (LMR) de pesticides et au Règlement UE 915/2023 pour la présence de métaux lourds, mycotoxines et contaminants de procédé.

ADDITIFS ET CRITÈRES DE PURETÉ : les additifs E1442 et E414 sont conformes aux dispositions générales et aux exigences de mise sur le marché prévues par le Règlement CE 1333/2008 et respectent les critères de pureté spécifiques fixés par le Règlement UE 231/2012

SANS GLUTEN : Conformément au Règlement CE 828/2014, il peut être étiqueté « Sans gluten » dans la mesure où le produit peut contenir des contaminations accidentelles de gluten jusqu'à un maximum de 20 mg/kg.

Mélange Gaufrette

Informations nutritionnelles

Paramètre / composant	Quantité	Base	% VNR
Énergie	1762 kJ	Pour 100 g	—
Énergie	424 kcal	Pour 100 g	—
Matières grasses	17 g	Pour 100 g	—
dont acides gras saturés	16 g	Pour 100 g	—
Glucides	60 g	Pour 100 g	—
dont sucres	<0,5 g	Pour 100 g	—
Fibres	12 g	Pour 100 g	—
Protéines	<0,5 g	Pour 100 g	—
Sel	0,85 g	Pour 100 g	—

Analyses et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Physico-chimiques Humidité	< 2	%	
Physico-chimiques Solubilité	> 98	%	
Physico-chimiques pH (50% DS)	4.0-5.5		
Physico-chimiques Cendres totales	< 0.1	%	
Microbiologiques Flore aérobie totale	< 300	ufc/g	
Microbiologiques Levures et moisissures	< 50	ufc/g	
Microbiologiques Bacillus cereul	< 10	ufc/g	
Microbiologiques Escherichia Coli	Absent/1 g		

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Microbiologiques Salmonella spp.	Absent/25 g		

Mélange Gaufrette

Allergènes et produits dérivés

Présence dans le produit, dans l'usine et risque de contamination croisée sont des informations distinctes. « À vérifier » ne signifie pas absence.

Catégorie	Dans le produit	Dans l'usine	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten	Non	Non	Non
Crustacés	Non	Non	Non
Œufs	Non	Non	Non
Poisson	Non	Non	Non
Arachides	Non	Non	Non
Soja	Non	Non	Non
Lait (y compris lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque	Non	Non	Non
Céleri	Non	Non	Non
Moutarde	Non	Non	Non
Graines de sésame	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites	Non	Non	Non
Lupin	Non	Non	Non
Mollusques	Non	Non	Non

Informations complémentaires

Les indications contenues dans cette fiche, bien qu'exactes et rédigées au mieux de nos connaissances actuelles, sont fournies à titre informatif et dégagent la société Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité quant à l'utilisation inappropriée du produit concerné.