



FICHA TÉCNICA · PT

SPCIAM · Rev. 5

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017

Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPCIAM · Rev. 5 · Aprovada · Documento c46a95bfc72

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · pt · IT rev. 5

Cialda Mix

Código do produto	SPCIAM
Formatos disponíveis	SPCM250G · 250 g · Stand-UP SPCIAM1K · 1 kg · Saqueta
Origem	Itália
País de embalagem	Itália

O produto

Mix para Cialdas sem Glúten é uma preparação em pó para a elaboração de cialdas sem glúten, desenvolvida para simplificar o processo e obter resultados consistentes.

Ingredientes

amido de arroz, gordura de coco não hidrogenada, fibras alimentares (inulina de chicória, dextrina resistente), amido de milho, espessante: E1442, xarope de glucose, espessante: E414, sal.

Utilização e dosagem

35gr de Cialda Mix + 35gr de Água

Validade

18 meses a partir da data de produção.

Conservação

Manter o recipiente hermeticamente fechado num ambiente seco e bem ventilado, longe de alimentos, rações, bebidas e materiais incompatíveis.

Materiais da embalagem

saco: LDPE90 rótulo: PAP22

Informações ambientais

PLÁSTICO. Verifique as disposições do seu município. Declara-se que os materiais utilizados na embalagem do produto estão em conformidade com os regulamentos da União Europeia, e aptos ao contacto direto com alimentos. A declaração de conformidade original está disponível mediante solicitação.

Declarações

NÃO-OGM: o presente produto não contém, não é constituído nem é obtido a partir de organismos geneticamente modificados, em conformidade com o Regulamento CE 1829/2003 e Regulamento CE 1830/2003 e alterações posteriores. Produto não perigoso nas condições normais de uso.

PESTICIDAS E CONTAMINANTES: em conformidade com o Regulamento CE 396/2005 para níveis máximos de resíduos (LMR) de pesticidas e com o Regulamento EU 915/2023 para a presença de metais pesados, micotoxinas e contaminantes de processo.

ADITIVOS E CRITÉRIOS DE PUREZA: os aditivos E1442 e E414 estão em conformidade com as disposições gerais e requisitos de comercialização previstos pelo Regulamento CE 1333/2008 e cumprem os critérios de pureza específicos estabelecidos pelo Regulamento EU 231/2012

SEM GLÚTEN: De acordo com o Regulamento CE 828/2014, pode ser rotulado como "Gluten free" uma vez que o produto pode conter contaminações acidentais de glúten até um máximo de 20 mg/kg.

Cialda Mix

Informações nutricionais

Parâmetro / componente	Quantidade	Base	% VNR
Energia	1762 kJ	Por 100 g	—
Energia	424 kcal	Por 100 g	—
Gorduras	17 g	Por 100 g	—
dos quais saturados	16 g	Por 100 g	—
Hidratos de carbono	60 g	Por 100 g	—
dos quais açúcares	<0,5 g	Por 100 g	—
Fibras	12 g	Por 100 g	—
Proteínas	<0,5 g	Por 100 g	—
Sal	0,85 g	Por 100 g	—

Análises e parâmetros específicos

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Químico-físicos Humidade	< 2	%	
Químico-físicos Solubilidade	> 98	%	
Químico-físicos pH (50% DS)	4.0-5.5		
Químico-físicos Cinzas totais	< 0.1	%	
Microbiológicos Contagem bacteriana total	< 300	ufc/g	
Microbiológicos Leveduras e bolores	< 50	ufc/g	
Microbiológicos Bacillus cereul	< 10	ufc/g	

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Microbiológicos Escherichia Coli	Ausente/1 g		
Microbiológicos Salmonella spp.	Ausente/25 g		

Cialda Mix

Alergénios e produtos derivados

A presença no produto, na fábrica e o risco de contaminação cruzada são informações distintas. "A verificar" não indica ausência.

Categoria	No produto	Na fábrica	Risco de contaminação cruzada
Cereais que contêm glúten	Não	Não	Não
Crustáceos	Não	Não	Não
Ovos	Não	Não	Não
Peixe	Não	Não	Não
Amendoins	Não	Não	Não
Soja	Não	Não	Não
Leite (incluindo lactose)	Não	Sim	Sim
Frutos de casca rija	Não	Não	Não
Aipo	Não	Não	Não
Mostarda	Não	Não	Não
Sementes de sésamo	Não	Não	Não
Dióxido de enxofre e sulfitos	Não	Não	Não
Tremoço	Não	Não	Não
Moluscos	Não	Não	Não

Informações adicionais

As indicações apresentadas nesta ficha, embora precisas e redigidas com base no melhor do nosso conhecimento atual, têm caráter meramente informativo e eximem a Gioia Group s.r.l. de qualquer responsabilidade relativamente à utilização inadequada do produto em questão.