

TRÉALOSE

Page produitsaporepuro.com/products/trealosio-zucchero-naturale-origine-extra-e-u

Image illustrative · format indicatif

Code produit	SPT
Formats disponibles	SPT500 · 500 g · Stand-up SPT1000 · 1 kg · Sachet
Origine	Hors UE
Pays de conditionnement	Italie

Le produit

La tréhalose est un disaccharide obtenu par hydrolyse enzymatique de l'amidon. Elle se présente comme une poudre blanche, inodore, au goût légèrement sucré, utilisée dans une large gamme d'applications alimentaires. La tréhalose offre des propriétés fonctionnelles remarquables : goût délicat, très faible hygroscopicité, douceur modérée et persistante. En tant que sucre non réducteur, elle limite sensiblement le brunissement à la cuisson, préservant l'aspect des produits.

Ingrédients

100% Tréhalose

Utilisation et dosage

Application selon recette.

Durée de conservation

36 mois à compter de la date de production

Conservation

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

Matériaux de l'emballage

Sachet : LDPE90, étiquette : PAP22

Indications environnementales

PLASTIQUE. Vérifiez les dispositions de votre commune. Il est déclaré que les matériaux utilisés pour l'emballage du produit sont conformes aux règlements de l'Union Européenne, et aptes 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 composé ni obtenu à partir d'organismes génétiquement modifiés, en conformité avec le Règlement CE 1829/2003 et le Règlement CE 1830/2003 ainsi que leurs modifications ultérieures. Produit non dangereux dans les conditions normales d'utilisation.

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

SANS GLUTEN : conformément au Règlement CE 828/2014, peut être étiqueté comme "Sans gluten" car le produit peut contenir des contaminations accidentelles de gluten jusqu'à un maximum de 20 mg/kg.

TRÉALOSE

Informations nutritionnelles

Paramètre / composant	Quantité pour 100 g
Énergie	1506 kJ
Énergie	360 kcal
Matières grasses	0,0 g
dont saturées	0,0 g
Glucides	90 g
dont sucres	90 g
Fibres	0,0 g
Protéines	0,0 g
Sel	0,0 g

Analyses et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Chimico-physiques pH	4.5-6.7		
Chimico-physiques Essai sur base sèche	> 98	%	
Chimico-physiques Cendres	< 0.05	%	
Chimico-physiques Humidité	<1.5	%	
Métaux lourds Arsenic	< 1	ppm	
Métaux lourds Plomb	< 1	ppm	
Microbiologiques Décompte total bactérien	< 300	ufc/g	
Microbiologiques Levures et moisissures	< 200	ufc/g	

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Microbiologiques Coliformes	Absent	ufc/g	

TRÉALOSE

Allergènes et produits dérivés

La présence dans le produit, dans l'établissement et le risque de contamination croisée sont des informations distinctes. "À vérifier" n'indique pas une absence.

Catégorie	Dans le produit	Dans l'établissement	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
Lupins	Non	Non	Non
Mollusques	Non	Non	Non

Informations supplémentaires

Les indications figurant dans cette fiche, bien qu'exactes et rédigées selon l'état actuel de nos connaissances, sont fournies à titre exclusivement informatif et dégagent Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité quant à une utilisation inappropriée du produit concerné.