

TREHALOSE

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

Illustratieve afbeelding · indicatief formaat

Productcode	SPT
Beschikbare formaten	SPT500 · 500 g · Stand-up SPT1000 · 1 kg · Zak
Herkomst	Buiten de EU
Verpakkingsland	Italië

Het product

Trehalose is een disaccharide dat wordt verkregen door enzymatische hydrolyse van zetmeel. Het verschijnt als een wit, geurloos poeder met een lichtzoete smaak en wordt toegepast in een breed scala aan voedingsmiddelen. Trehalose biedt opmerkelijke functionele eigenschappen: een zachte smaak, zeer lage hygroscopiciteit en een gematigde en aanhoudende zoetheid. Als niet-reducerende suiker beperkt het aanzienlijk de bruining tijdens het koken, waardoor het uiterlijk van producten behouden blijft.

Ingrediënten

100% Trehalose

Toepassing en dosering

Toepassing volgens recept.

Houdbaarheid

36 maanden vanaf productiedatum

Bewaring

Houd de verpakking goed gesloten in een droge, goed geventileerde omgeving, uit de buurt van voedsel, diervoeder, dranken en onverenigbare materialen.

Verpakkingsmaterialen

Zak: LDPE90, etiket: PAP22

Milieu-informatie

PLASTIC. Controleer de voorschriften van uw gemeente. Er wordt verklaard dat de gebruikte verpakkingsmaterialen in overeenstemming zijn met EU-regelgeving, en geschikt zijn voor direct contact met voedingsmiddelen. Op aanvraag is de originele conformiteitsverklaring beschikbaar.

Verklaringen

NON-GGO: dit product bevat geen, bestaat niet uit en is niet verkregen uit genetisch gemodificeerde organismen, in overeenstemming met Verordening EG 1829/2003 en Verordening EG 1830/2003 en latere wijzigingen. Product is niet gevaarlijk onder normale gebruiksomstandigheden.

BESTRIJDINGSMIDDELEN EN CONTAMINANTEN: conform Verordening EG 396/2005 voor maximale residulimiet (MRL) van bestrijdingsmiddelen en Verordening EU 915/2023 voor aanwezigheid van zware metalen, mycotoxinen en procescontaminanten.

GLUTENVRIJ: volgens Verordening EG 828/2014 mag het als "Glutenvrij" worden geëtiketteerd, aangezien het product accidentele glutenverontreiniging kan bevatten tot maximaal 20 mg/kg.

TREHALOSE

Voedingsinformatie

Parameter / component	Hoeveelheid per 100 g
Energie	1506 kJ
Energie	360 kcal
Vetten	0,0 g
waarvan verzadigd	0,0 g
Koolhydraten	90 g
waarvan suikers	90 g
Vezels	0,0 g
Eiwitten	0,0 g
Zout	0,0 g

Analyse en specifieke parameters

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Chemisch-fysisch pH	4.5-6.7		
Chemisch-fysisch Test op droge basis	> 98	%	
Chemisch-fysisch As	< 0.05	%	
Chemisch-fysisch Vochtigheid	<1.5	%	
Zware metalen Arseen	< 1	ppm	
Zware metalen Lood	< 1	ppm	
Microbiologisch Totale kiemtelling	< 300	kve/g	
Microbiologisch Gisten en schimmels	< 200	kve/g	

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Microbiologisch Coliformen	Afwezig	kve/g	

TREHALOSE

Allergenen en afgeleide producten

Aanwezigheid in het product, in de fabriek en risico op kruisbesmetting zijn afzonderlijke informatie. “Te controleren” betekent niet afwezig.

Categorie	In het product	In de fabriek	Risico op kruisbesmetting
Granen met gluten	Nee	Nee	Nee
Schaaldieren	Nee	Nee	Nee
Eieren	Nee	Nee	Nee
Vis	Nee	Nee	Nee
Pinda's	Nee	Nee	Nee
Soja	Nee	Nee	Nee
Melk (inclusief lactose)	Nee	Ja	Ja
Noten	Nee	Nee	Nee
Selderij	Nee	Nee	Nee
Mosterd	Nee	Nee	Nee
Sesamzaad	Nee	Nee	Nee
Zwavel dioxide en sulfieten	Nee	Nee	Nee
Lupine	Nee	Nee	Nee
Weekdieren	Nee	Nee	Nee

Aanvullende informatie

De gegevens in deze fiche zijn nauwkeurig en opgesteld naar ons beste weten, dienen uitsluitend ter informatie, en ontslaan Gioia Group s.r.l. van iedere aansprakelijkheid voor oneigenlijk gebruik van het genoemde product.