SaporePuro

FICHE TECHNIQUE · FR

SPMC · Rév. 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 · Rév. 3 · Approuvée · Document 973a24ab2057

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

MÉTHYLCELLULOSE

Page produit
saporepuro.com/products/metilcellulosa-alimentare-saporepuro-addensante-e-gelificante



Image illustrative · format indicatif

Code produit	SPMC
Formats disponibles	SPMC250 · 250 g · Stand-up SPMC1K · 1 kg · Sachet
Origine	Hors UE
Pays de conditionnement	Italie

Le produit

La méthylcellulose est un additif alimentaire, utilisé principalement dans la cuisson au four, les farces, les farines, les aliments frits, le beurre et les boissons pour hydrater, suspendre, épaissir et modeler. Elle est connue pour ses propriétés épaississantes, stabilisantes et émulsifiantes. Elle se présente sous forme de poudre blanche ou légèrement crème.

Ingrédients

100% Méthylcellulose (E461)

Utilisation et dosage

Additif pour usage alimentaire. Dosage conseillé : 0,5% -3% par rapport au poids total des ingrédients.

Conservation

3 ans à compter de la date de production.

Stockage

Garder 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 : C/LDPE90 ; étiquette : PAP22. Matériaux adaptés au contact direct avec les denrées alimentaires.
Stand-up : Matériau flexible laminé multicouche : PPMAT + ADHÉSIF + ALUMINIUM (ALU) + ADHÉSIF + PE. La couche de polyéthylène (PE) est destinée au contact direct avec l'aliment.
Sachet : Matériau laminé multicouche flexible : PET + ADHÉSIF + ALUMINIUM (ALU) + ADHÉSIF + PE. La couche en contact direct avec l'aliment est en polyéthylène (PE).
Les déclarations de conformité sont disponibles sur demande.

Informations environnementales

PLASTIQUE. Vérifiez les consignes de votre municipalité.

Déclarations

NON-OGM : ce produit ne contient pas, n'est pas constitué ni issu d'organismes génétiquement modifiés, conformément au Règlement CE 1829/2003 et Règlement CE 1830/2003 et modifications ultérieures. Produit non dangereux en 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.
ADDITIFS ET CRITÈRES DE PURETÉ : Le produit est un additif alimentaire (E955) conforme aux dispositions générales et conditions de mise sur le marché prévues par le Règlement CE 1333/2008 et respecte les critères de pureté spécifiques définis par le Règlement UE 231/2012.
SANS GLUTEN : conformément au Règlement CE 828/2014 il peut être étiqueté « Sans gluten » car le produit peut contenir des contaminations accidentelles de gluten jusqu'à un maximum de 20 mg/kg.

SaporePuro

FICHE TECHNIQUE · FR

SPMC · Rév. 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 · Rév. 3 · Approuvée · Document 973a24ab2057

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

MÉTHYLCELLULOSE

Informations nutritionnelles

Paramètre / composant	Quantité pour 100 g
Énergie	803 kJ
Énergie	192 kcal
Matières grasses	0,0 g
dont acides gras saturés	0,0 g
Glucides	3,0 g
dont sucres	0,0 g
Fibres	<90 g
Protéines	0,0 g
Sel	<0,1 g

Analyses et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Physico-chimiques Méthoxy	27,5 - 31,5	%	
Physico-chimiques Viscosité (2% mPa.s)	37500-70000	mPa.s	
Physico-chimiques pH (1% dans l’eau)	5 - 8		
Physico-chimiques Perte au séchage	≤ 5	%	
Physico-chimiques Cendres sulfatées	≤1,5	%	
Microbiologiques Compte aérobie total	≤1000	ufc /g	
Microbiologiques Levures et moisissures	≤100	ufc/g	
Métaux lourds Arsenic	≤ 3	mg/kg	

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Métaux lourds Plomb	≤ 2	mg/kg	
Métaux lourds Mercure	≤1	mg/kg	
Métaux lourds Cadmium	≤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 · Rév. 3 · Approuvée · Document 973a24ab2057
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · fr · IT rev. 3

MÉTHYLCELLULOSE

Allergènes et produits dérivés

Présence dans le produit, dans l'établissement et risque de contamination croisée sont des informations distinctes. « À vérifier » n'indique pas 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
Poissons	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, ont un caractère exclusivement informatif et dégagent la Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité concernant une utilisation inappropriée du produit concerné.