

MAYOCREAM

Code produit	SPMCR
Formats disponibles	SPMCR250 · 250 g · Stand-up SPMCR1K · 1 kg · Sachet
Origine	ITALIE
Pays de conditionnement	ITALIE

Le produit

Mélange professionnel développé pour créer des émulsions stables sans œufs, parfaitement compatible avec la cuisine végétale. Idéal pour réaliser des crèmes et sauces véganes, assaisonnements veloutés et crèmes sucrées ou salées.

Ingrédients

épaississant : E1442, fibres alimentaires (dextrine résistante, alphacyclodextrine), épaississant : E412.

Utilisation et dosage

À utiliser à 1%-5% du total de la recette selon l'application. Permet d'obtenir des émulsions instantanées, prêtes en quelques secondes avec un mixeur plongeant ou un blender.

Conservation

18 mois à partir de la date de production.

Stockage

Conserver dans un endroit frais et sec. Après chaque utilisation, refermer l'emballage et garder dans un environnement propre et frais. Manipuler uniquement avec des ustensiles parfaitement propres et secs.

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 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 : le présent produit ne contient pas, n'est pas constitué et n'est pas obtenu à partir d'organismes génétiquement modifiés, conformément au Règlement CE 1829/2003 et Règlement CE 1830/2003 et modifications ultérieures. Produit non dangereux dans des 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 définis par le Règlement UE 231/2012.

SANS GLUTEN : En accord avec le Règlement CE 828/2014 peut être étiqueté « Sans gluten » car le produit peut contenir des contaminations accidentelles de gluten jusqu'à un maximum de 20 mg/kg

MAYOCREAM

Informations nutritionnelles

Paramètre / composant	Quantité	Base	% VNR
Énergie	1211 kJ	Par 100 g	—
Énergie	288 kcal	Par 100 g	—
Matières grasses	< 0,05 g	Par 100 g	—
dont saturés	< 0,05 g	Par 100 g	—
Glucides	58 g	Par 100 g	—
dont sucres	0,0 g	Par 100 g	—
Fibres	32 g	Par 100 g	—
Protéines	2,0 g	Par 100 g	—
Sel	0,94 g	Par 100 g	—

Analyses et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Chimico-physique Humidité	<2	%	
Chimico-physique Cendres totales	<0.1	%	
Chimico-physique pH (50% DS)	4.0 - 5.5		
Chimico-physique Solubilité	Min. 98	%	
Microbiologiques Compte bactérien total	<300	ufc/g	
Microbiologiques Levures et moisissures	< 50	ufc/g	
Microbiologiques Bacillus cereus	<10	ufc/g	
Microbiologiques Escherichia Coli	Absente/1 g		

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

MAYOCREAM

Allergènes et produits dérivés

La présence dans le produit, dans l'usine 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
Lupin	Non	Non	Non
Mollusques	Non	Non	Non

Informations complémentaires

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