

MAYOCREAM

Productcode	SPMCR
Beschikbare formaten	SPMCR250 · 250 g · Stand-up SPMCR1K · 1 kg · Zak
Herkomst	ITALIË
Land van verpakking	ITALIË

Het product

Professionele mix ontwikkeld om stabiele emulsies te maken zonder ei, perfect compatibel met plantaardige keuken. Ideaal voor het maken van veganistische crèmes en sauzen, fluweelzachte dressings en zoete of hartige crèmes.

Ingrediënten

verdikkingsmiddel: E1442, voedingsvezels (resistente dextrine, alfacyclodextrine), verdikkingsmiddel: E412.

Toepassing en dosering

Te gebruiken op 1%–5% van het totale recept afhankelijk van de toepassing. Maakt het mogelijk om direct emulsies te verkrijgen, klaar in een paar seconden met een staafmixer of blender.

Houdbaarheid

18 maanden vanaf productiedatum.

Bewaring

Bewaren op een koele, droge plaats. Sluit de verpakking na elk gebruik en bewaar in een schone, koele omgeving. Alleen hanteren met perfect schone en droge instrumenten.

Verpakkingsmaterialen

Zak: LDPE90. Etiket: PAP22.

Milieu-informatie

PLASTIC. Controleer de voorschriften van uw gemeente. Het wordt verklaard dat de gebruikte materialen voor de verpakking van het product in overeenstemming zijn met de regelgevingen van de Europese Unie en geschikt zijn voor direct contact met levensmiddelen. De originele conformiteitsverklaring is op aanvraag beschikbaar.

Verklaringen

NIET-GGO: dit product bevat geen, is niet samengesteld uit en is niet verkregen uit genetisch gemodificeerde organismen, conform Verordening EG 1829/2003 en Verordening EG 1830/2003 en latere wijzigingen. Product niet gevaarlijk onder normale gebruiksomstandigheden.

BESCHERMINGSMIDDELEN EN CONTAMINANTEN: voldoet aan Verordening EG 396/2005 voor maximale residugehalten (MRL) van pesticiden en Verordening EU 915/2023 voor de aanwezigheid van zware metalen, mycotoxinen en procescontaminanten.

ADDITIEVEN EN ZUIVERHEIDSCriteria: de additieven E1442 en E414 voldoen aan de algemene bepalingen en eisen voor markttoelating volgens Verordening EG 1333/2008 en voldoen aan de specifieke zuiverheidscriteria vastgesteld door Verordening EU 231/2012.

GLUTENVRIJ: In overeenstemming met Verordening EG 828/2014 mag als "Glutenvrij" worden geëtiketteerd aangezien het product accidentele besmettingen van gluten tot maximaal 20 mg/kg kan bevatten.

MAYOCREAM

Voedingsinformatie

Parameter / component	Hoeveelheid	Basis	% NRV
Energie	1211 kJ	Per 100 g	—
Energie	288 kcal	Per 100 g	—
Vetten	< 0,05 g	Per 100 g	—
waarvan verzadigde	< 0,05 g	Per 100 g	—
Koolhydraten	58 g	Per 100 g	—
waarvan suikers	0,0 g	Per 100 g	—
Vezels	32 g	Per 100 g	—
Eiwitten	2,0 g	Per 100 g	—
Zout	0,94 g	Per 100 g	—

Analyses en specifieke parameters

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Chemisch-fysisch Vochtgehalte	<2	%	
Chemisch-fysisch Totale as	<0.1	%	
Chemisch-fysisch pH (50% DS)	4.0 - 5.5		
Chemisch-fysisch Oplosbaarheid	Min. 98	%	
Microbiologisch Totale kiemgetal	<300	kve/g	
Microbiologisch Gisten en schimmels	< 50	kve/g	
Microbiologisch Bacillus cereus	<10	kve/g	
Microbiologisch Escherichia Coli	Afwezig/1 g		

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Microbiologisch Salmonella spp.	Afwezig/25 g		

MAYOCREAM

Allergenen en afgeleide producten

Aanwezigheid in het product, in de fabriek en risico op kruisbesmetting zijn aparte informatie. “Te verifiëren” geeft geen afwezigheid aan.

Categorie	In het product	In de fabriek	Kruisbesmettingsrisico
Granen die gluten bevatten	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

Verdere informatie

De gegevens in deze fiche zijn, hoewel zorgvuldig en naar beste huidige kennis opgesteld, uitsluitend informatief en ontslaan Gioia Group s.r.l. van elke aansprakelijkheid betreffende oneigenlijk gebruik van het betreffende product.