

## SUPERTEX 4- ULTRATEX 4 - amidon modificat de porumb

|                            |                                                     |
|----------------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Cod produs</b>          | SPU4                                                |
| <b>Formate disponibile</b> | SPU4250 · 250 g · Stand-up<br>SPU41K · 1 kg · Pungă |
| <b>Origine</b>             | Franța sau SUA. Urmăriți indicația de pe etichetă   |
| <b>Țara de ambalare</b>    | Italia                                              |

### Produsul

Amidon modificat derivat din făină de cartofi, pre-gelatinizat și utilizat ca agent de îngroșare în alimente și băuturi. Nu necesită căldură pentru a îngroșa, asigurând o consistență fină și stabilă.

Amidon modificat de porumb ceros cu stabilitate ridicată, pre-gelatinizat cu umflare la rece, foarte reticulat.

### Ingrediente

100% Fosfat de diamid hidroxipropilat (E1442)

### Utilizare și dozare

- Dressinguri pentru salate sau sosuri emulsifiante la rece: SUPERTEX 4 este ideal pentru prepararea dressingurilor instant pentru salate sau a sosurilor emulsifiante, datorită rezistenței sale excelente la căldură, acizi și stres mecanic. Este deosebit de potrivit pentru omogenizarea produselor cu aciditate scăzută. Nivelurile de utilizare recomandate variază de la 2% la 6%, cu posibilitatea de a folosi până la 10% mai puțin amidon față de amidonurile convenționale pentru a obține aceeași vâscozitate.

- Umpluturi pentru tarte cu fructe: Deoarece SUPERTEX 4 prezintă rezistență deosebită la căldură și acizi, este recomandat pentru prevenirea scurgerii gelului în timpul coacerii umpluturilor de tarte cu fructe.

- Sosuri pentru cuptorul cu microunde: SUPERTEX 4 poate fi folosit la 2-4% ca excelent agent de îngroșare în astfel de aplicații datorită toleranței sale la stres mecanic. Deoarece se hidratează atât cu apă rece cât și cu apă caldă, vâscozitatea se dezvoltă mai rapid decât la un amidon ce necesită fierbere, eliminând astfel problema amestecării amestecurilor uscate de sosuri la microunde în timpul încălzirii, evitând depunerea inițială a amidonului pentru fierbere.

- Amestecuri uscate pentru sosuri și mâncăruri: SUPERTEX 4 este utilizat în sosuri care necesită o stabilitate mai mare în timpul procesării sau depozitării la rece. Informații despre folosire: SUPERTEX 4 dezvoltă vâscozitate și textură imediat ce intră în contact cu apă rece sau caldă. Se recomandă ca SUPERTEX 4 să fie amestecat la uscat cu alte ingrediente, în special zahăr, sau dispersat în ulei pentru a facilita dispersarea în apă. Vâscozitatea SUPERTEX 4 rămâne stabilă la temperaturi ridicate atât în sisteme neutre, cât și acide (pH=3). Nivelurile tipice de utilizare în sisteme lichide sunt de la 2% la 5%.

## **Durata de valabilitate**

24 luni de la data producției

## **Depozitare**

A se păstra într-un loc răcoros și uscat. După fiecare folosire, resigilați ambalajul și păstrați-l într-un mediu curat și răcoros. Folosiți numai ustensile curate și uscate.

## **Materiale ambalaj**

pungă: LDPE90 etichetă: PAP22

## **Indicații de mediu**

PLASTIC. Verificați prevederile municipale. Se declară că materialele utilizate pentru ambalarea produsului sunt conforme cu reglementările Uniunii Europene și adecvate contactului direct cu produsele alimentare. Declarația de conformitate originală este disponibilă la cerere.

## **Declarații**

NON-OMG: acest produs nu conține, nu provine și nu a fost obținut din organisme modificate genetic, în conformitate cu Regulamentul CE 1829/2003 și Regulamentul CE 1830/2003 și modificările ulterioare. Produs nepericulos în condiții normale de utilizare.

PESTICIDE ȘI CONTAMINANȚI: conform Regulamentului CE 396/2005 pentru nivelurile maxime de reziduuri (LMR) de pesticide și Regulamentului EU 915/2023 pentru prezența metalelor grele, micotoxinelor și contaminanților de proces.

ADITIVI ȘI CRITERII DE PURITATE: Produsul este un aditiv alimentar (E1442) conform dispozițiilor generale și cerințelor de plasare pe piață prevăzute de Regulamentul CE 1333/2008 și respectă criteriile specifice de puritate stabilite de Regulamentul EU 231/2012

FĂRĂ GLUTEN: în conformitate cu Regulamentul CE 828/2014 poate fi etichetat ca "Fără gluten" deoarece produsul poate conține contaminări accidentale cu gluten până la maximum 20 mg/kg.

# SUPERTEX 4- ULTRATEX 4 - amidon modificat de porumb

## Informații nutriționale

| Parametru / componentă | Cantitate per 100 g |
|------------------------|---------------------|
| Energie                | 1585 kJ             |
| Energie                | 373 kcal            |
| Grăsimi                | <0,5 g              |
| din care saturate      | 0,0 g               |
| Glucide                | 93 g                |
| din care zaharuri      | 0,0 g               |
| Fibre                  | 0,0 g               |
| Proteine               | <0,5 g              |
| Sare                   | 0,025 g             |

## Analize și parametri specifici

| Categorie / parametru                            | Specificație | Unitate | Metodă                         |
|--------------------------------------------------|--------------|---------|--------------------------------|
| Chimico-fizice<br>Umiditate                      | < 8          | %       | NIR                            |
| Chimico-fizice<br>Vâscozitate la rece (RVA 6%ds) | < 3150       | mPa.s   | vâscozitate rotațională<br>RVA |
| Chimico-fizice<br>Vâscozitate la rece (RVA 6%ds) | > 2250       | mPa.s   | vâscozitate rotațională<br>RVA |
| Microbiologice<br>Mucegaiuri                     | < 100        | ufc/g   | ISO 21527-2                    |
| Microbiologice<br>Salmonella spp                 | Absent/25 g  |         | ISO 6579:2002                  |
| Microbiologice<br>Număr total bacterii totale    | < 2000       | ufc/g   | ISO 4833                       |

| Categorie / parametru            | Specificație | Unitate | Metodă              |
|----------------------------------|--------------|---------|---------------------|
| Microbiologice<br>Drojdie        | < 100        | ufc/g   | ISO 21527-2         |
| Chimico-fizice<br>Dioxid de sulf | <10          | mg/kg   | Titrare iodometrică |

# SUPERTEX 4- ULTRATEX 4 - amidon modificat de porumb

## Alergeni și produse derivate

Prezența în produs, în fabrică și riscul de contaminare încrucișată sunt informații distincte. „De verificat” nu indică absența.

| Categorie                  | În produs | În fabrică | Risc de contaminare încrucișată |
|----------------------------|-----------|------------|---------------------------------|
| Cereale care conțin gluten | Nu        | Nu         | Nu                              |
| Crustacee                  | Nu        | Nu         | Nu                              |
| Ouă                        | Nu        | Nu         | Nu                              |
| Pește                      | Nu        | Nu         | Nu                              |
| Arahide                    | Nu        | Nu         | Nu                              |
| Soia                       | Nu        | Nu         | Nu                              |
| Lapte (inclusiv lactoză)   | Nu        | Da         | Da                              |
| Fructe cu coajă lemnoasă   | Nu        | Nu         | Nu                              |
| Țelină                     | Nu        | Nu         | Nu                              |
| Muștar                     | Nu        | Nu         | Nu                              |
| Susan                      | Nu        | Nu         | Nu                              |
| Dioxid de sulf și sulfiți  | Nu        | Nu         | Nu                              |
| Lupin                      | Nu        | Nu         | Nu                              |
| Moluste                    | Nu        | Nu         | Nu                              |

## Informații suplimentare

Informațiile prezentate în această fișă, deși exacte și redactate la cel mai bun nivel de cunoștințe actuale, au un caracter exclusiv informativ și exonerează Gioia Group s.r.l. de orice responsabilitate privind utilizarea necorespunzătoare a produsului menționat.