

AMIDI

Descrizione del prodotto

È un polisaccaride complesso insolubile in acqua, utilizzato come riserva nelle cellule vegetali. È composto da due polimeri: l'amilosio (ne costituisce circa il 20%) e l'amilopectina (ne costituisce circa il 80%). Il formato del granello dell'amido influenza il suo comportamento durante la cottura.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo
Texture	Polvere fine.
Gusto	Tipico senza alcun retrogusto.

CARATTERISTICHE	AMIDO DI MAIS	AMIDO DI FRUMENTO	AMIDO DI RISO crema
<u>Chimico-fisiche</u>			
- Proteine	< 0,4 %	< 0,3 %	< 0,55 %
- Ceneri	< 0,4	< 0,2 %	< 0,6%
- Amido	> 88%	> 88%	> 87%
- Esame PCR	Negativo	N.A.	N.A.
- Umidità	< 13 %	< 13 %	< 14 %
- Temperatura di Gelificazione	67 - 87°C	53 - 65°C	61 - 78°C
- Densità apparente	> 500 g/dm ³	> 525 g/dm ³	> 470 g/dm ³
- Anidride solforosa	< 10 mg/Kg	Assente	Assente
- Antiparassitari	Assenti	Assenti	Assenti
- pH	5 - 6,5	6 - 7,5	6 - 7,5
<u>Microbiologiche</u>			
- Carica mesofila totale	< 5.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- Lieviti	< 50 ufc/g	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g
- Muffe	< 50 ufc/g	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g
- Staphylococcus aureus	Assente / g	Assente / g	Assente / g
- Salmonella spp	Assente / 25 g	Assente / 25 g	Assente / 25 g
<u>Apporto Energetico</u>			
- Valori energetici	Kcal 350/100g kJ 1480/100g	Kcal 350/100g kJ 1480/100g	Kcal 345/100g kJ 1460/100g

Funzionalità

Gli amidi si rigonfiano in ambiente acquoso per riscaldamento. Gli amidi si differenziano per la diversa struttura e temperatura di gelificazione.

L'**amido di frumento** ha la temperatura di gelificazione più bassa ma non può essere utilizzato negli alimenti per celiaci.

L'**amido di mais** è largamente utilizzato a livello industriale per la preparazione di alimenti pur avendo il più alto punto di gelificazione. Entrambi producono una salda con ottima trasparenza e stabilità.

L'**amido di riso** impalpabile è largamente utilizzato in pasticceria e negli alimenti per bambini e anziani in quanto altamente digeribile. Gli amidi sono a tutti gli effetti considerati degli addensanti naturali.

AMIDI

Sicurezza Alimentare

OGM : Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (regolamento 1829/2003 e regolamento 1830/2003, direttiva 2001/18/CE del 12/03/01). Si escludono contaminazioni crociate.

Allergeni : **ASSENTI** : AMIDO DI MAIS.
TRACCE DI GLUTINE (< 100 ppm): AMIDO DI FRUMENTO.
ASSENTI : AMIDO DI RISO.

Conforme con il regolamento n°2000/13/CE e il D.lgs. n° 114 dell'08/02/2006 e successivi emendamenti, relativi all'etichettatura dei prodotti.

Allergeni	AMIDO DI MAIS		AMIDO DI FRUMENTO		AMIDO DI RISO Tipo crema	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Cereals containing gluten*		X	X			X
Crustaceans and product thereof		X		X		X
Eggs and product thereof		X		X		X
Fish and product thereof		X		X		X
Peanuts and product thereof		X		X		X
Soybeans and product thereof		X		X		X
Milk and product thereof (including lactose)		X		X		X
Nuts**		X		X		X
Celery and product thereof		X		X		X
Mustard and product thereof		X		X		X
Sesame and product thereof		X		X		X
Sulphite E220 – E 227 (>10mg/kg of SO ₂)		X		X		X
Lupin and product thereof		X		X		X
Molluscs and product thereof		X		X		X

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.
** Mandorle (*Amygdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis (Wangerh.) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato con interno in polietilene da 25 Kg.	Amido di mais. Amido di frumento. Amido di riso tipo crema.	Amido (solo per il mais); Amido di frumento; Amido di riso. Conforme con il regolamento n°2000/13/CE ed il Dlg n° 114 dell'08/02/2006 e successivi emendamenti.

Imballaggio : conforme al regolamento n°1935/2004/CE e direttiva n°2002/72/CE.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro 24-36 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.