

MALTODESTRINE SCIROPPO DI GLUCOSIO IN POLVERE

Descrizione del prodotto

Prodotti derivati dall'idrolisi enzimatica dell'amido di mais.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere.
Gusto	Gusto neutro dolce.

CARATTERISTICHE	Maltodestrine 6DE	Maltodestrine 19DE	Sciroppo di Glucosio 21 DE	Sciroppo di Glucosio 30 DE	Sciroppo di Glucosio 38-40 DE
Chimico-fisiche					
- Proteine	< 0,15%	< 0,25%	< 0,01 %	< 0,01%	< 0,01%
- D.E.	5-8	18 ± 1	20 – 23	29 – 31	38 –40
- Ceneri sul fatate	< 0,1 %	< 1 %	< 1 %	< 1 %	< 1 %
- Umidità	6 ± 1%	5 ± 1 %	< 5 %	< 5 %	< 5 %
- SO ₂	< 10 mg/Kg	< 10 mg/Kg	< 10 mg/Kg	< 10 mg/Kg	< 10 mg/Kg
- Ph	4,5 – 5,5	3,5 – 5	4 – 4,5	4 – 4,5	4 – 5,5
% Media carboidrati					
- D-glucose	1-2%	1-2%	3%	3 - 5%	5%
- Maltosio	5 – 6%	5 – 6%	7%	10 – 15%	37 – 43%
- Maltotriosi	13%	13%	13 – 19%	13-19%	
- Polisaccaridi	77 – 82%	77 – 82%	90%	60 – 62%	38 – 44%
- P.A.C.	14	11	25	28	45
- P.O.D.	6	9	15	18	23
Microbiologiche					
- Carica mesofila totale	< 1.000 ufc/g	< 500 ufc/g	< 1.000 ufc/g	< 1.000 ufc/g	< 1.000 ufc/g
- E. Coli	Assente/ g	Assente/ g	Assente/ g	Assente/ g	Assente/ g
- Muffe	< 50 ufc/g	< 20 ufc/g	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g
- Lieviti	< 50 ufc/g	< 20 ufc/g	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g	< 100 ufc/g
- Salmonella spp	Assente/25 g	Assente/25 g	Assente/25 g	Assente/25 g	Assente/25 g
Apporto Energetico					
- Valori energetici	Kcal 384/100g kJ 1630/100g	Kcal 380/100g kJ 1615/100g	Kcal 380/100g kJ 1615/100g	Kcal 380/100g kJ 1615/100g	Kcal 380/100g kJ 1615/100g

Funzionalità

Maltodestrine: prodotto intermedio derivante dall'idrolisi enzimatica dell'amido di mais. Si caratterizzano per l'alto contenuto in polisaccaridi e sono utilizzate per la loro capacità di addensare ed abbassare il grado di dolcezza negli alimenti.

Sciroppo di glucosio in polvere: anch'esso deriva dall'idrolisi enzimatica dell'amido di mais ma contiene una minore percentuale di polisaccaridi che lo rendono più adatto in quei prodotti in cui è necessario aumentare il potere anticongelante e mantenere un basso grado di dolcezza. Lo sciroppo di glucosio 38 DE viene preferito nella produzione di gelati. Entrambi i prodotti si sciolgono in acqua fredda o tiepida.

MALTODESTRINE SCIROPPO DI GLUCOSIO

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.

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	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	
Uova e prodotti a base di uova		x	
Pesce e prodotti a base di pesce		x	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	
Soia e prodotti a base di soia		x	
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		x	
Frutta a guscio**		x	
Sedano e prodotti a base di sedano		x	
Senape e prodotti a base di senape		x	
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO ₂)		x	
Lupino e prodotti a base di lupino		x	
Molluschi e prodotti a base di molluschi		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 (Wangenh.) 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 da 25 Kg.	Maltodestrine 6DE-19DE. Sciropo di glucosio 21 DE, 30 DE, 38-40 DE.	<u>Maltodestrine.</u> <u>Sciropo di glucosio.</u> 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 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.