

AMIDI MODIFICATI

Descrizione del prodotto

Gli amidi modificati sono sostanze modificate chimicamente o fisicamente per consentire all'amido di tollerare i processi di lavorazione. Modificandolo, migliora l'ingrossamento al freddo, la resistenza alla cottura, la sterilizzabilità, la stabilità.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere.
Gusto	Neutro.

CARATTERISTICHE	AMIDO DI MAIS PREGELATINIZZATO	ADIPATO DI-AMIDO ACETILATO E1422	AMIDO DI PATATE MODIFICATO E1420
<u>Chimico-fisiche</u>			
- Umidità	< 11%	< 13%	< 20%
- Ceneri	< 0,2 %	< 0,2 %	< 0,4%
- Proteine	< 0,5 %	< 0,35 %	< 0,1%
- Esame PCR	Negativo	Negativo	Negativo
- pH	5 - 7	6 - 7,5	4-7
- Temperatura di Gelificazione	45-50°C	--	50-55°C
- Densità	> 400 mg/Kg	> 450 mg/Kg	> 450 mg/Kg
- Antiparassitari	Assenti	Assenti	Assenti
- SO ₂	< 10 mg/Kg	< 10 mg/Kg	< 5 mg/Kg
<u>Microbiologiche</u>			
- Carica mesofila totale	< 5.000 ufc/g	< 5.000 ufc/g	< 5.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- Lieviti	< 50 ufc/g	< 250 ufc/g	< 500 ufc/g
- Muffe	< 50 ufc/g	< 250 ufc/g	< 500 ufc/g
- Staphylococcus	Assente/g	Assente/g	Assente/g
- Salmonella spp	Assente / 25 g	Assente / 25 g	Assente / 25 g
<u>Apporto Energetico</u>			
- Valori energetici	Kcal 375/100g kJ 1595/100g	Kcal 350/100g kJ 1480/100g	Kcal 351/100g kJ 1481/100g

Funzionalità

Amido Pregelatinizzato: agente legante, solubile in acqua fredda e relativamente resistente all'acidità. Deriva dalla lavorazione di amido di mais non modificato geneticamente (trattamento di precottura). Consigliato per la preparazione di salse, dessert, preparati istantanei, preparati in polvere per prodotti da forno e alimenti per l'infanzia.

Adipato di-amido acetilato è un amido modificato (mediante esterificazione) che dona più stabilità all'impasto, resistenza alle alte temperature di cottura e al processo di congelamento e scongelamento. È disponibile in due versioni: amido modificato a freddo, che agisce già a temperatura ambiente, ideale per la preparazione di creme e sughi a freddo; amido modificato a caldo adatto per preparati che necessitano di una successiva cottura.

Amido di patata modificato E1420 è un amido modificato sia chimicamente per reticolazione che per esterificazione. L'area d'applicazione: per minestre, sughi, ketchup e prodotti a base di carne.

AMIDI MODIFICATI

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.	Amido di mais pregelatinizzato. Amido adipato di-amido acetilato E1422. Amido di patata modificato E1420.	Pregelatinizzato: AMIDO . Adipato di amido acetilato: AMIDO MODIFICATO E1422 . Amido di patata modificato E1420 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.