

## TREALOSIO

### Descrizione del prodotto

Il Trealosio, è uno zucchero molto comune in natura, non riducente, composto da due molecole di glucosio. In ambito alimentare è particolarmente apprezzato per la dolcezza ridotta, il gusto pressoché neutro, la scarsa igroscopicità e tendenza all'imbrunimento ed infine per la buona attività protettiva e stabilizzante esercitata nei confronti di proteine e grassi contro i fenomeni di ossidazione e i processi di congelamento e scongelamento. Se ne fa largo uso in nei prodotti da forno ed amidacei in genere (es. mochi e altri prodotti a base riso) come agente anti-raffermante al fine di mantenere più a lungo la morbidezza del prodotto finito. Data la scarsissima tendenza ad assorbire acqua esercita un efficace effetto barriera contro la migrazione dell'umidità dagli strati più interni degli impasti verso quelli superficiali prevenendo in tal modo fenomeni indesiderati quali la bagnatura di glasse ed altri tipi di decorazioni zuccherine. Per lo stesso motivo l'aggiunta di trealosio in confetti e caramelle dure aiuta a mantenere il prodotto asciutto riducendone l'adesività rispetto agli incarti. Può prevenire i fenomeni di scolorimento e disidratazione in frutta e verdura che sia stata sottoposta a lavaggio in soluzioni a basse concentrazioni dello zucchero. Altre applicazioni ne vedono l'uso in diversi tipi di cibi surgelati, bevande o salse e creme in virtù delle proprie funzioni stabilizzanti.

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo.
<b>Texture</b>	Polvere.
<b>Gusto</b>	Dolce.

CARATTERISTICHE	VALORI RILEVATI
<b>Chimico-fisiche</b> - Colore (sol. 30%) - Titolo - Perdita all'essiccamento (60°C, 5h) - pH (sol. 30%) - Torbidità (sol. 30%) - Metalli pesanti (pb) (ppm) - Arsenico (ppm) - Piombo (ppm) - PAC - POD	Max. 0,1% Min. 98% s.s. Max. 1,5% 4,5-6,5 Max. 0,05% Max. 1 Max. 1 Max. 0,1 91 45
<b>Microbiologiche</b> - Carica mesofila totale - Muffe e Lieviti - Coliformi	< 300 ufc/g < 100 ufc/g Assente/1g
<b>Valori nutrizionali/100g</b> - Apporto energetico - Proteine - Carboidrati di cui zuccheri di cui polioli di cui amido - Grassi di cui saturi - Fibre - Sale (sodiox2,5)	355 Kcal/1509 kJ 0 g 89 g 89 g 0 g 0 g 0 g 0 g 0 g 0 g 0 g 25 mg

## TREALOSIO

### 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 (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

**Radiazioni ionizzanti**: il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

**Allergeni**: in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni	SI	NO	Cross - Contamination
Cereali contenenti glutine*		x	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		x	NO
Uova e prodotti a base di uova		x	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		x	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		x	NO
Soia e prodotti a base di soia		x	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		x	NO
Frutta a guscio**		x	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		x	NO
Senape e prodotti a base di senape		x	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		x	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO <sub>2</sub> )		x	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		x	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		x	NO

\* 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 con interno in polietilene da 20 Kg. Buste in alluminato da 1Kg.	TREALOSIO.	Trealosio. In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod

**Imballaggio**: conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

### Conservazione

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