

GLUTINE VITALE DI FRUMENTO

Descrizione del prodotto

Polvere priva di punti neri e impurità di colore oca-giallo pallido, con odore e sapore leggeri e caratteristici. Il prodotto è costituito dalla frazione proteica insolubile isolata dalla farina di frumento. La reidratazione del glutine da origine ad una massa visco-elastica di ottima tenacia ed estensibilità ideale per l'impiego in prodotti da forno a fini di standardizzazione e miglioramento delle prestazioni in cottura.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Oca-Giallo pallido.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine
Gusto	Sapore e Odore tipici.

CARATTERISTICHE	VALORI
Chimico-fisiche	
- Umidità	Max. 6,5%
- Ceneri	Max. 1,0%
- Proteine (N*6,25)	Min. 83%
- Amido	Max. 10%
- Pb	Max. 0,1 mg/kg
- Cd	Max. 0,1 mg/kg
- Assorbimento acqua	145%
- Aflatossina	Max. 1 µg/kg
- DON	Max. 750 µg/kg
- Ocratossina	Max. 8 µg/kg
- Zearalenone	Max. 75 µg/kg
- T2 + HT2	Max. 50 µg/kg
- Pesticidi	Conforme Reg (EC) 396/2005
- Contaminanti	Conforme Reg (EC) 1881/2006
Microbiologiche	
- Salmonella	Assente/25g
- Enterobacteriaceae	≤ 1.000 ufc/g
- Muffe	≤ 100 ufc/g
Apporto Energetico 100g	
- Valori energetici	386 kcal / 1637 kJ
- Proteine	83 g
- Carboidrati	11 g
di cui zuccheri	0 g
- Grassi	1,5 g
di cui saturi	1 g
- Sale	0,30 g

Origine Geografica

Ungheria

GLUTINE VITALE DI FRUMENTO

Sicurezza Alimentare

OGM : prodotto conforme alle norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente, conforme agli 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 Reg. 1830/2003, Dir. 2001/18/CE , come modificata dalla Dir. 2008/27/CE). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti : il prodotto in oggetto non è stato sottoposto 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		SÌ
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 ₂)		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 25 Kg, pallet da 1.000 kg Big bags da 1.000 kg	Glutine vitale di frumento.	Glutine vitale di frumento. In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.; e per il latte in polvere al D.Lgs. 175/2011 di attuazione della Direttiva 2007/61/CE.

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

Scadenza	Utilizzare preferibilmente entro 12 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maledoranti.