

## 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 l'80%). Il formato del granello dell'amido influenza il suo comportamento durante la cottura.

### Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
<b>Colore</b>	Bianco.
<b>Aspetto</b>	Omogeneo
<b>Texture</b>	Polvere fine.
<b>Gusto</b>	Tipico senza alcun retrogusto.

CARATTERISTICHE	AMIDO DI MAIS	AMIDO DI FRUMENTO	AMIDO DI RISO	AMIDO DI TAPIOCA
<b><u>Chimico-fisiche</u></b>				
- Proteine	< 0,45 %	< 0,35% s.s	< 1,0% d.s.	< 0,41 %
- Ceneri	< 0,4%	< 0,25% s.s.	< 1,0% d.s.	< 0,3%
- Amido	> 88%	> 86%	> 83%	> 85,5%
- Umidità	< 14 %	< 13 %	< 14 %	< 14%
- Temperatura di Gelificazione	78 - 80°C	58 - 65°C	61 - 78°C	55 - 70°C
- Densità apparente	> 450 g/dm <sup>3</sup>	> 525 g/dm <sup>3</sup>	> 470 g/dm <sup>3</sup>	> 500 g/dm <sup>3</sup>
- Anidride solforosa	< 10 mg/Kg	Assente	Assente	Assente
- Antiparassitari	Assenti	Assenti	Assenti	Assenti
- pH	4,5 - 7	5 - 7,0	5,5 - 7,5	4 - 7
<b><u>Microbiologiche</u></b>				
- Carica mesofila totale	< 10.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g	< 10.000 ufc/g	< 50.000 ufc/g
- Coliformi	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- Lieviti	< 50 ufc/g	< 500 ufc/g	< 500 ufc/g	< 100 ufc/g
- Muffe	< 100 ufc/g	< 500 ufc/g	< 500 ufc/g	< 100 ufc/g
- Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
- Salmonella spp	Assente / 25 g	Assente/25 g	Assente/25 g	Assente/25 g
<b><u>Valori nutrizionali/100g</u></b>				
- Valori energetici	Kcal 350/ kJ 1480	Kcal 348/ kJ 1454	Kcal 344/ kJ 1445	Kcal 340/ kJ 1445
- Proteine	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g
- Grassi	0 g	0,2 g	0,1 g	0 g
- di cui saturi	0 g	< 0,1 g	0 g	0 g
- Carboidrati	87 g	88 g	89 g	88 g
- di cui zuccheri	0 g	0 g	0 g	0 g
- Sale	0,18 g	0,06 g	0,5 g	0,5 g

### 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. Il prodotto è gluten-free e quindi può essere utilizzato negli alimenti per celiaci.

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. Il prodotto è gluten-free.

L'**amido di tapioca**, in una soluzione acquosa, forma un gel trasparente ad alta viscosità (700 BU). Il prodotto è gluten-free.

## 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 (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** : **ASSENTI** : AMIDO DI MAIS.

**TRACCE DI GLUTINE (< 100 ppm)**: AMIDO DI FRUMENTO.

**ASSENTI** : AMIDO DI RISO.

**ASSENTI** : AMIDO DI TAPIOCA.

Allergeni	AMIDO DI MAIS AMIDO DI RISO AMIDO DI TAPIOCA			AMIDO DI FRUMENTO		
	SI	NO	Cross-contamination	SI	NO	Cross-contamination
Cereali contenenti glutine*		X	NO	X		SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X	NO		X	NO
Uova e prodotti a base di uova		X	NO		X	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		X	NO		X	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X	NO		X	NO
Soia e prodotti a base di soia		X	NO		X	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		X	NO		X	NO
Frutta a guscio**		X	NO		X	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		X	NO		X	NO
Senape e prodotti a base di senape		X	NO		X	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		X	NO		X	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO <sub>2</sub> )		X	NO		X	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		X	NO		X	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X	NO		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
Amido di mais in confezioni da 4, 10, 25 Kg e Big Bags da 1.000 Kg. Amido di frumento e amido di tapioca sacchi di carta multistrato da 25 Kg Amido di riso confezioni da 4, 20 e 25 Kg.	Amido di mais. Amido di frumento. Amido di riso tipo crema. Amido di Tapioca.	Amido (solo per il mais). Amido di frumento. Amido di riso. Amido di tapioca. 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>12-36</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.