

MALTODESTRINE SCIROPPO DI GLUCOSIO IN POLVERE

Descrizione del prodotto

Sono ottenuti dall'idrolisi dell'amido con formazione di maltodestrine o sciroppi di glucosio con valore DE via via sempre più alto fino alla demolizione totale da cui si ottiene il destrosio (100 DE).

Esistono diverse tipologie con differente valore DE (la destrosio equivalenza viene espressa con un valore numerico che va da 0 (amido complesso) a 100 (glucosio); tale numero dipende dalla lunghezza dei monomeri presenti nell'amido e nei suoi prodotti di idrolisi). Fino a 19 DE si parla di maltodestrine, poi di sciroppo di glucosio.

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 39 DE
Chimico-fisiche					
- Proteine	< 0,15%	< 0,25%	< 0,01 %	< 0,01%	< 0,01%
- D.E.	5-8	18 ± 1	20 - 23	27 - 31	36 - 41
- Ceneri solfatate	< 0,4 %	< 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 - 5,5	4 - 5,5	4 - 5,5
% Media carboidrati					
- D-glucosio	1-2%	1-2%	3%	3 - 5%	5 - 12%
- Maltosio	5 - 6%	5 - 6%	6-7%	10 - 15%	10 - 43%
- Maltotriosi	13%	13%	7-19%	13-19%	12 - 16%
- Polisaccaridi	77 - 82%	77 - 82%	90%	60 - 62%	30 - 55%
- P.A.C.	14	23	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
Valori nutrizionali/100g					
- Valori energetici	Kcal 384 kJ 1615	Kcal 380 kJ 1615	Kcal 380 kJ 1615	Kcal 380 kJ 1615	Kcal 380 kJ 1615
- Proteine	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
- Grassi	0 g	0 g	0 g	0 g	0 g
- Carboidrati (di cui zuccheri)	95 g	95 g	96 g	96 g	96 g
- Sale	< 0,01 g	< 0,01 g	< 0,01 g	< 0,01 g	< 0,01 g

Funzionalità

Maltodestrine: prodotto intermedio derivante dall'idrolisi enzimatica dell'amido. 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 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 (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. Le informazioni riportate nella tabella sottostante sono da ritenersi applicabili a tutti i prodotti descritti nella presente scheda.

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 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
<p><u>Maltodestrine 6DE</u> Sacchi di carta multistrato da 15 o 20 Kg.</p> <p><u>Maltodestrine 19DE</u>: Sacchi di carta multistrato da 25 kg, buste in alluminato da 5 Kg in cartoni da 20 Kg e da 1 kg in cartoni da 10 kg</p> <p><u>Sciroppo di di glucosio 21DE</u>: Sacchi di carta multistrato da 25 o 20 Kg, buste in alluminato da 1 Kg cartoni da 10 kg</p> <p><u>Sciroppo di di glucosio 30DE</u>: Sacchi di carta multistrato da 25Kg, buste in alluminato da 5 Kg cartoni da 20 kg</p> <p><u>Sciroppo di di glucosio 39DE</u>: Sacchi di carta multistrato da 25Kg, buste in alluminato da 1 Kg cartoni da 10 kg</p>	<p>Maltodestrine 6DE-19DE. Sciroppo di glucosio 21 DE, 30 DE, 39 DE.</p>	<p><u>Maltodestrine.</u> <u>Sciroppo di glucosio.</u></p> <p>In conformità al: D.Lgs. 109/1992; Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.</p>

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	Consumare preferibilmente entro 24-60 mesi dalla data di produzione.
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.