

EUREBA® D-01

Descrizione del prodotto

Eureba® D-01 è una soluzione appositamente progettata per la sostituzione 1:1 del saccarosio nella produzione di **gelati, yoghurt, decorazioni e altre preparazioni a base frutta**. Presenta un contenuto in zuccheri pressoché nullo, un potere calorico di poco superiore alla metà di quello del saccarosio e una dolcezza pressoché uguale, senza retrogusti estranei. L'impiego di Eureba in sostituzione del saccarosio consente, oltre a preservare gli aspetti di dolcezza di quest'ultimo, anche di replicarne il cosiddetto « effetto bulk », ovvero le capacità testurizzanti/volumizzanti tipiche dell'ingrediente. Sebbene pensato per preparazioni a base latte e frutta *Eureba® D-01* può dare risultati soddisfacenti anche in una gamma più ampia di applicazioni di *sugar-reduction*.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere cristallina
Gusto	Gusto dolce senza retrogusto ed inodore.

CARATTERISTICHE	EUREBA® D-01
<u>Chimico-fisiche</u>	
- Umidità	Max. 2%
- pH	4 – 7,5
- Nickel	≤ 1 mg/kg
- Piombo	≤ 0,5 mg/kg
- Arsenico	≤ 3 mg/kg
<u>Microbiologiche</u>	
- Conta microbica aerobia	≤ 5.000 ufc/g
- Muffe e lieviti	≤ 100 ufc/g
- <i>E. coli</i>	≤ 10 ufc/g
- <i>Salmonella spp.</i>	Assente/25g
<u>Valori nutrizionali medi/100g</u>	
- Valori energetici	kcal 235/ kJ 983
- Grassi	0,1 g
- Carboidrati	89 g
di cui zuccheri	< 0,01 g
di cui polioli	87 g
- Fibre	11 g
- Proteine	0,1 g
- Sale	0 g

Funzionalità

Dosaggio raccomandato: 1 parte di Eureba® D-01 sostituisce 1 parte di zucchero.

Limiti di impiego per le applicazioni previste (in accordo a Reg. (EU) 1333/2008 e Reg. (EU) 1131/2011):

N. categoria	Nome categoria*	Livello massimo (in g/l o g/kg)
03.	Gelati	621,6
4.2.4.1.	Preparazioni di frutta e ortaggi, tranne la composta	

*Sono applicabili restrizioni. Quando utilizzato in applicazioni diverse da quelle previste si raccomanda di consultare la legislazione pertinente rispetto alle categorie alimentari di impiego.

EUREBA® D-01

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 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 da 15 kg; Big bags da 500 kg	EUREBA® D-01	Agente di carica: <u>maltitolo</u> ; <u>destrina</u> ; edulcorante: <u>glicosidi steviolici</u> ; <u>inulina</u> . 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	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 e al riparo da luce diretta.