

AMIDO DI MAIS MODIFICATO MERIGEL 347

Descrizione del prodotto

Amido di mais modificato solubile a freddo.
Adipato di di-amido acetilato (E1422) pregelatinizzato, base mais ceroso (waxy).

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere fine.
Gusto	Neutro.

CARATTERISTICHE	MERIGEL 347	METODO
Chimico-fisiche		
- Umidità	Max. 7,5 %	Forno - A0103 (Ref. ISO 1666)
- Ceneri	Max. 0,7%	Muffola - A0207 (Ref. ISO 3593)
- pH	4,5 - 7	pH - A0924
- Solfiti (come SO ₂)	Max. 10 ppm	Titolazione con iodio - A 0904
- Punti neri	Max. 5 mg/kg	Visuale - A0601
- Granulometria su 125µm	7-19%	Setaccio a vibrazione - A1113
- Granulometria su 180µm	Max. 7,5%	Setaccio a vibrazione - A1113
- Viscosità a 40°C dopo 10 min (BU)	1300-2100	Brabender - A1430
- Viscosità a 40°C dopo 30 min (BU)	1450-2000	Brabender - A1430
- Proteine (Nx6,25)	Max. 0,35%	Kjeldahl - A0401 (Ref. ISO 3188)
Microbiologiche		
- Carica mesofila totale	Max. 2.000 ufc/g	Metodo su piastra - A1920
- E. Coli	Assente/g	Metodo su piastra - A1927
- Coliformi	Max. 10 ufc/g	Metodo su piastra - A1927
- Muffe e Lieviti	Max. 100 ufc/g	Metodo su piastra - A1921
- Salmonella spp	Assente/25 g	Metodo su piastra - A1930
Valori nutrizionali/100g		
- Valori energetici	Kcal 377/ kJ 1604	Calcolo
- Grassi	0,08 g	Calcolo
di cui saturi	0 g	Calcolo
- Carboidrati	94 g	Calcolo
di cui zuccheri	0 g	Calcolo
- Proteine	0,35 g	Calcolo
- Sale	0,75 g	Calcolo

AMIDO DI MAIS MODIFICATO MERIGEL 347

Funzionalità

Amido di mais modificato attivo già a basse temperature. Resiste alle alte temperature di cottura e non mostra sineresi nello scongelamento.

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 (regolamento 1829/2003 e regolamento 1830/2003, direttiva 2001/18/CE del 12/03/01). Si escludono contaminazioni crociate.

Allergeni: NESSUNO.

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

Allergeni	YES	NO	Cross - Contamination
Cereals containing gluten*		X	
Crustaceans and product thereof		X	
Eggs and product thereof		X	
Fish and product thereof		X	
Peanuts and product thereof		X	
Soybeans and product thereof		X	
Milk and product thereof (including lactose)		X	
Nuts**		X	
Celery and product thereof		X	
Mustard and product thereof		X	
Sesame and product thereof		X	
Sulphite E220 – E 227 (>10mg/kg of SO ₂)		X	
Lupin and product thereof		X	
Molluscs and product thereof		X	

* i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof.
 ** Nuts i. e. Almond (*Amygdalus communis L.*), Hazelnut (*Corylus avellana*), Walnut (*Juglans regia*), Cashew (*Anacardium occidentale*), Pecan nut (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), Brazil nut (*Bertholletia excelsa*), Pistachio nut (*Pistacia vera*), Macadamia nut and Queensland nut (*Macadamia ternifolia*) and products thereof.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	Descrizione commerciale	Etichettatura
Sacchi di carta multistrato da 25 Kg.	Amido di mais modificato Merigel 347.	Amido modificato o E1422. Conforme con il regolamento n°2000/13/CE ed il Dlg n° 114 dell'08/02/2006 e successivi emendamenti.

Imballaggio : conforme al regolamento n°1935/2004/CE e direttiva n°2002/72/CE.

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.