

AMIDO NATIVO DI MAIS/NATIVE MAIZE STARCH

REV. 00 DEL 26/09/2022

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

- (IT) Questo prodotto è un amido nativo di mais. Si presenta come una polvere fine bianca con odore e sapore neutri.
Etichettatura: AMIDO
- (EN) This product is a native maize food starch. It appears as a white fine powder with neutral odour and taste
Labelling: STARCH

TMC/SHEL LIFE

- (IT) La durata totale del prodotto in confezione integra è di 24 mesi dopo la data di produzione se conservato nelle condizioni di conservazione consigliate. È stampato come "Da consumarsi preferibilmente entro" sulla confezione
- (EN) Total product shelf life in unopened packaging is 24 months after production date if stored under recommended storage conditions. It is printed as 'Best before date' on the packaging

MODALITA' DI CONSERVAZIONE/STORAGE

- (IT) Conservare in un ambiente ben ventilato, pulito e asciutto, lontano da materiali odorosi, a < 60 % di umidità relativa a temperatura ambiente. Evitare la pressione sui sacchi
- (EN) Store in a well ventilated, clean and dry environment, away from odorous materials, at < 60 % relative humidity at ambient temperature. Avoid pressure on the bags

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE - BIOLOGICHE/CHEMICAL - PHYSICAL - BIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Umidità/Humidity:	< 13%
pH:	4,5-5,5%
Temperatura di Gelatinizzazione/:	80-85°C
Gelatinization temperature:	
CBT/Total Plate Count:	< 1000 UFC/g
Muffe/Moulds:	< 250 UFC/g
Lieviti/Yeasts:	< 1250 UFC/g
Salmonella:	assente/absent in 25 g
Sostanze OGM/GMO:	assenti/none

ALLERGENI (Regolamento UE 1169/11)/ALLERGENS (EU Regulation 1169/11)

- (IT) Non contiene allergeni
- (EN) None

IMBALLO/PACKAGING

- (IT) Sacco da 25 kg - pallet da 750 kg
Sacco da 10 kg - pallet da 600 kg
- (EN) 25 kg bag - 750 kg pallet
10 kg bag - 600 kg pallet

AMIDO NATIVO DI MAIS/NATIVE MAIZE STARCH

APPLICAZIONE/USE

- (IT) Prodotto indicato per la preparazione di
- budini e creme: forma la struttura di base e ne determina il gusto
 - zuppe e salse: migliora la consistenza
 - piatti pronti: stabilizza, ispessisce
 - prodotti gastronomici (come maionese e dressings): riduce il contenuto di grassi e aggiusta la consistenza
 - prodotti di pasticceria: migliora la struttura
- (EN) Product indicated for the preparation of
- puddings and creams: it forms the basic structure and determines its taste
 - soups and sauces: improves texture
 - ready meals: stabilizes, thickens
 - gastronomic products (such as mayonnaise and dressings): reduces the fat content and adjusts the consistency
 - pastry products: improves the structure

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto)/ NUTRITION FACTS (in 100 g)

VALORE ENERGETICO/ENERGY VALUE:	1484 kJ/349 kcal
Grassi/Fats:	< 0,5 g
Grassi acidi saturi/saturated fatty acids:	< 0,1 g
Grassi acidi saturi/unsaturated fatty acids:	< 0,1 g
Carboidrati/carbohydrates:	87 g
Amidi/Starch:	87 g
Proteine/Proteins:	< 0,5 g
Sale/Salt:	< 0,1 g

- (IT) I dati inseriti in questa scheda sono da considerarsi indicativi
(EN) All the information are to be considered indicative