

SCHEMA TECNICA INFORMATIVA

Prodotto: Amido di mais

Codici: 1-0616, 1-0616/A, 1-0620, 1-0626, 1-0626A

Generalità

Ragione Sociale	MACOR DI TRUCAZZANO Srl
Indirizzo	Viale MONTE GRAPPA 10 - 20060 TRUCAZZANO (MI)
Telefono	+39/2/9583136
Fax	+39/2/9583707
E-Mail	info@miaprada.it
Adempimento ai Regolamenti CEE/UE 852/2004, 853/2004 e 178/2002	

Descrizione

1-0616, 1-0616A: Amido di mais costituito da granuli estratti dal chicco del mais mediante processo fisico dell'amideria umida
1-0620: Amido di mais ceroso (waxi) costituito da granuli estratti dal chicco di mais tipo waxi mediante processo fisico dell'amideria umida
1-0626, 1-0626A: Amido di mais alimentare pregelatinizzato solubile a freddo (Pregeflo)

Origine

Dichiarazione in etichetta

UE	Amido di mais Amido di mais pregelatinizzato 1-0626/626A
----	---

Composizione

Amido di mais

Caratteristiche Organolettiche

Aspetto	Polvere
Colore	Bianco Bianco paglierino
Odore	Neutro
Sapore	Neutro

Caratteristiche Chimico - fisiche

Parametri	UM	Amido		Amido pregelatinizzato	
		Valore	Accettabilità	Valore	Accettabilità
Umidità	%	14	max	7	max
Ceneri	%	0,3	max	0,5	max
SO ₂ (solfiti)	mg/kg	10	max	10	max

Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti ionizzanti

Caratteristiche Microbiologiche

Parametri	UM	Conformità	Accettabilità
CMT a 30°C	ufc/g	10.000	50.000
Muffe e Lieviti	ufc/g	1.000	5.000
Coliformi totali	ufc/g	100	500
E.coli	ufc/g	0	10
Salmonella spp	ufc/25g	Assente	Assente

SCHEMA TECNICA INFORMATIVA

Prodotto: Amido di mais

Codici: 1-0616, 1-0616/A, 1-0620, 1-0626, 1-0626A

Allergeni

Reg.CEE/UE 25/10/2011 n°1169	Aggiunto al prodotto	Nel nostro sito	Contaminazione ¹
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	NO	SI	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	SI	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	SI	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	SI	NO
Ogni analisi inerente la ricerca di allergeni, ha unicamente ed esclusivamente a oggetto l'allergene indicato nell'analisi stessa. In ogni caso non può costituire garanzia assoluta di totale assenza del suddetto allergene e di allergeni in genere stante anche i limiti tecnici e di rilevabilità dei metodi analitici a disposizione (come da parere scientifico EFSA del 26/11/2014, rif. EFSA Journal 2014;12(11):3894)			

OGM

Allo stato delle nostre attuali conoscenze il prodotto:
non è OGM
non deriva da OGM
non contiene materiale derivato da OGM
non deve essere dichiarato e quindi etichettato come "modificato geneticamente" in accordo ai regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003

Conservazione

Mantenere il prodotto in luogo fresco ed asciutto, lontano da fonti di calore e di luce
T.M.C. almeno 24 mesi dalla data di produzione se conservato nelle confezioni originali integre

Imballi

Codici	Pezzatura	Imballo	Confezione	Pallettizzazione
1-0616/620/626	kg25	sacco in carta	sacco kg25	4 sacchi x 8 strati
1-0616A/626A	kg1	sacchetto in Al/PE	cartone kg1x10	8 cartoni x 5 strati
Gli imballi ottemperano al Regolamento CEE n°1935/2004, Reg.UE 10/2011, Reg. 2023/2006				

Dichiarazione nutrizionale media riferita a g100 di prodotto

calorie	kcal	380,0	
	kJ	1.620,0	

SCHEMA TECNICA INFORMATIVA

Prodotto: Amido di mais

Codici: 1-0616, 1-0616/A, 1-0620, 1-0626, 1-0626A

carboidrati	g	95,0	
di cui zuccheri	g		
fibre	g		
proteine	g	0,4	
grassi	g		
di cui acidi grassi saturi	g		
sale*	g	<0,1	

* il contenuto di sale è calcolato sul sodio presente nel prodotto

I valori nutrizionali riportati sono stati ricavati dalle seguenti fonti:

- Database dei valori nutrizionali degli alimenti dell'USDA (United States Department of Agriculture)
- Banca dati di composizione degli alimenti dell'INRAN (Istituto Nazionale Ricerca Alimenti e Nutrizione)

Note

Prodotto destinato ad usi professionali

Il prodotto è unicamente conforme a quanto indicato nella presente scheda tecnica e a null'altro, salvo ovviamente i requisiti di legge applicabili. Quanto non indicato nella presente scheda tecnica non è da considerarsi come requisito e/o lavorazione e/o caratteristica e/o qualità del prodotto

Il ricevente non è esonerato dall'obbligo di identificare il prodotto e controllarne l'idoneità per gli impieghi da lui previsti.

¹ Nel Manuale di Autocontrollo l'Azienda ha considerato il pericolo della contaminazione da allergeni ed ha descritto le procedure per evitarla e mantenerla sotto controllo

Macor di Trucavano Srl