

## SPECIFICA TECNICA "VITAGEL"

Pag. 1 di 3

### DENOMINAZIONE /PAESE DI ORIGINE

Semilavorato montante per paste colate / Italia

### COMPOSIZIONE

Acqua - Emulsionante: E 471 (Mono e Digliceridi degli acidi grassi) – Aromi.

### CARATTERISTICHE GENERALI

Sostanza omogenea, gelatinosa, semitrasparente.

### CARATTERISTICHE CHIMICO – FISICHE

• Perdita all'essiccamento % (65° sottovuoto)	70 - 75
• Estratto Cloroformico %	18,5 - 20,5
• pH (1% in Acqua Distillata)	9,0 - 9,4
• Origine botanica monogliceride	<i>oli e grassi derivati da palma</i>
• Indice di Iodio monogliceride	< 3

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

• Carica batterica totale	ufc / g 1000 max
• Coliformi totali	ufc / g 100 max
• E. coli	ufc / g 10 max
• Salmonella	ufc / g assenti
• Lieviti e muffe	ufc / g 100 max

### IMPIEGO

Vitagel è costituito da monodigliceridi idratati e stabilizzati in fase alfa montante. Aggiunti agli impasti delle paste colate, montano e stabilizzano gli impasti permettendo di ottenere prodotti finiti di dimensioni e forma regolari, ottimo volume e alveolatura fine e omogenea. I prodotti in strato sottile risulteranno morbidi e flessibili.

Dosaggi consigliati: 0,8-2,0 % sul peso impasto.

### IMBALLAGGIO

Secchio in polipropilene copolimero, completo di coperchio autosigillante e manico o maniglie laterali di presa.

Contenuto netto per ogni imballo 12-25 Kg.

Palletizzazione su bancali EUR 80 x 120.

0030009.0118



**SACA SPA**

Via Castignolo 32 - 27025 Gambolò (PV) - Italy  
tel 0381 938295 - 0381 938348 fax 0381 930777  
<http://www.sacaitalia.it> e mail: [saca@sacaitalia.it](mailto:saca@sacaitalia.it)

## SPECIFICA TECNICA “VITAGEL”

Pag. 2 di 3

### CONSERVAZIONE

Se mantenuto in luogo fresco ed asciutto (R.H. max 65% - temp. max 25°C), il prodotto ha una validità di 06 mesi, dalla data di produzione.

### ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (Reg. CE n° 1829 - 1830 /2003)

Il prodotto NON CONTIENE materie prime, additivi, aromi di derivazione GMO.

### ALLERGENI (Regolamento CE n° 1169/2011 )

ALLERGENI	Presenza nel prodotto fornito SI / NO	Sostanza presente	Carry over e/o cross contamination SI / NO	Sostanza presente
Cereali contenenti glutine (es. frumento, segale, orzo, avena, farro, grano “kamut” e loro derivati)	NO		NO	
Uova e prodotti derivati	NO		NO	
Crostacei e prodotti derivati	NO		NO	
Pesce e prodotti derivati	NO		NO	
Arachidi e prodotti derivati	NO		NO	
Semi di soia e prodotti derivati	NO		NO	
Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)	NO		NO	
Noci e prodotti derivati (1)	NO		NO	
Sedano e prodotti derivati	NO		NO	
Senape e prodotti derivati	NO		NO	
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO		NO	
Anidride solforosa e solfito (>10 ppm o 10 mg/litro espressi in SO <sub>2</sub> )	NO	max ___ ppm	NO	max ___ ppm
Lupino	NO		NO	
Frutti di mare e molluschi	NO		NO	

1) Noci, es: Mandorla (*Amygdalus communis* L.), Nocciola (*Corylus avellana*), Noce (*Juglans regia*), Anacardio (*Anacardium occidentale*), Noce americana (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), Noce brasiliana (*Bertholletia excelsa*), Pistacchio (*Pistacia vera*), Noce di Macadamia e Noce di Queensland (*Macadamia ternifolia*)

### ULTERIORI INFORMAZIONI

- Il prodotto non è sottoposto a trattamenti ionizzanti
- Il prodotto è certificato KOSHER

0030009.0118



**SACA SPA**

Via Castignolo 32 - 27025 Gambolo (PV) - Italy  
tel 0381 938295 – 0381 938348 fax 0381 930777  
<http://www.saca.italia.it> e mail:[saca@saca.italia.it](mailto:saca@saca.italia.it)

<b>Composizione Nutrizionale Prodotti</b>	
Prodotto:	<b>Vitigel</b>
	<b>Grammi sul tal quale</b>
Grassi totali	19,61 *
— saturi	18,14 *
— monoinsaturi	0,04 *
— polinsaturi	0,00 *
— trans	0,31 *
Proteine	0,00 *
Carboidrati	3,11 *
— zuccheri	0,66 *
— polioli	3,11 *
— amido	0,00 *
Alcol	5,40 *
Fibre	0,00 *
Sale (sodio/0,3934)	0,39 *
Sodio	0,11
Ceneri	0,19 *
Umidità	72,13
<b>Totale</b>	<b>100,00</b>
<b>Kcal</b>	<b>180,40 *</b>
1 kcal = 4,1868 kJ	
<b>Kj</b>	<b>755,32 *</b>
<b>Valori calcolati a partire dalla composizione delle materie prime</b>	

Le informazioni contenute in questo documento si basano sulle nostre attuali conoscenze ed esperienze e devono essere considerate solo come indicazioni per l'utilizzo. L'utilizzatore professionale, cui il prodotto è destinato, è tenuto ad utilizzarlo previa validazione, sotto la propria responsabilità e secondo buona prassi. Il fornitore non è responsabile dell'uso improprio o illegale del prodotto. E' necessario rispettare tutte le leggi locali ed i regolamenti applicabili. Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitolati per accettazione da entrambe le parti, la ditta Saca Spa si riserva il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso.

Firma approvazione A.Q. SACA :

*Gambino Bernardino*

N° doc.: 0030009.0118  
Data emissione: 03/01/2018



**SACA SPA**  
Via Castignolo 32 - 27025 Gamboli (PV) - Italy  
tel 0381 938295 – 0381 938348 fax 0381 930777  
[http:// www.saca.italia.it](http://www.saca.italia.it) e mail: [saca@saca.italia.it](mailto:saca@saca.italia.it)