



DI SANO S.R.L.

Via Fratelli Cairoli N°5- 27015- Landriano (PV)
C.C.I.A.A. MI 1974862 - Cod. Fiscale e P.Iva 07669290962
Tel +39 028255684 – Fax +39 0289201977
www.prodottidisano.it - info@prodottidisano.it

SCHEMA TECNICA

MALTODESTINA

Rev. Del : 27/07/22

Numero : 3

Codice referenza : ZU7013

Nome Prodotto	: MALTODESTINA
<i>(Dichiarazione in Etichetta)</i>	
Lotto N.	: In etichetta - aggiornato ad ogni ciclo di produzione
Produttore	: Di Sano s.r.l. Sito di Produzione : Stabilimento "2"

Descrizione : Miscela di carboidrati prodotta da idrolisi enzimatica controllata, purificazione e spray-drying in amido di mais. Ha funzione addensante e abbassa il grado di dolcezza degli alimenti.

Applicazione : Prodotti dolciari, alimentari, gastronomici, altro.
(In quale prodotto alimentare potrà essere utilizzato)

Lista dei Costituenti	Costituente:	Nella Referenza%:
<i>(In ordine decrescente di peso)</i>	Maltodestrina	100%

Dosaggio della Referenza : A vostro piacere
(Quantità nel prodotto)

Analisi Chimiche :

- D.E. : 17-19
- Umidità : < 5 %
- Ceneri : < 1%
- SO₂ : < 10 mg/kg
- pH : 3,5-5
- POD : 9
- PAC : 23

Valori nutrizionali: *(valori medi per 100g di prodotto)*

Energia: 400 Kcal (1680 Kj)

Carboidrati: 100 g

Caratteristiche Fisiche -
Organolettiche :

- Colore : Bianco
- Odore : Neutro
- Sapore : Dolce
- Aspetto : Polvere fine

Parametri Microbiologici : (Valori max espressi come u.f.c./g)

	LIMITI	U.M
- Carica Batterica Totale	< 1.000	UFC/g
- Lieviti e Muffe	< 10	UFC/g
- Coliformi	< 10	UFC/g
- Salmonella spp.	Assente/25g	

Laboratorio Analisi : I prodotti vengono analizzati a campione - a richiesta i prodotti possono essere accompagnati da certificati analisi.

OGM : Il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal regolamento CE n 1829 e 1830 del 2003

Allergeni : Nessuno
: Conforme con il Reg. 2000/13/CE, D.lgs n 114 dell' 08/02/2006, Reg. 1169/2011 e successivi emendamenti, relativa all'etichettatura dei prodotti.

Allergeni	SI	NO	Cross – Contamination
Cereali contenenti glutine *	:	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	:	X	
Uova e prodotti a base di uova	:	X	
Pesce e prodotti a base di pesce	:	X	
Arachidi e prodotti a base di Arachidi	:	X	
Soia e prodotti a base di soia	:	X	
Latte e prodotti a base di latte (Incluso il lattosio)	:	X	
Frutta a guscio **	:	X	
Sedano e prodotti a base di sedano	:	X	
Senape e prodotti a base di senape	:	X	
Sesamo e prodotti a base di sesamo	:	X	
Solfiti E220 – E227 (> 10 mg/kg di SO2)	:	X	
Lupino e prodotti a base di lupino	:	X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	:	X	
* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi idridati			
** mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus Avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), Noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.			

Imballo	:	Tipo di Confezione	Kg
	:	Busta	1
		Sacco	25

Modalità Conservazione : Mantenere in luogo fresco e asciutto, preferibilmente alla temperatura di +8 C / +12 C. Tenere lontano da fonti di calore e luminose

Shelf Life : Il prodotto, conservato nelle condizioni consigliate e all'interno dell'imballaggio originale sigillato, mantiene inalterate le proprie caratteristiche per almeno 36 mesi.

Precauzioni: : Nel caso in cui il prodotto presenti delle anomalie, difetti visibili o non abbia le consuete caratteristiche fisico/organolettiche, si consiglia di evitarne l'utilizzo, riporlo chiuso in un luogo isolato, contattare il rivenditore o il produttore per definire le azioni successive.