

Crystal Mais

Scheda Tecnica

DESCRIZIONE: *Crystal Mais* è un ingrediente appositamente sviluppato per addensare, stabilizzare, e migliorare la struttura di salse, sughi, puree vegetali a base di frutta o verdura, semilavorati per la preparazione di piatti. Il prodotto lavora sia a freddo che a caldo. Mantiene i colori naturali degli alimenti senza opacizzarli.

INGREDIENTI: Amido pregelatinizzato di mais ceroso modificato chimicamente

ETICHETTATURA: Amido modificato, include il codice di lotto e data di scadenza

CLASSIFICAZIONE UE: Additivi Alimentari E1442 (compatibile con il regolamento (CE) 1333/2008)

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE: Polvere grossolana, di colore bianco crema, con sapore e odore neutro.

OGM: Il prodotto non contiene organismi Geneticamente modificati e durante la sua produzione non sono stati utilizzati Organismi, materie prime o coadiuvanti Geneticamente Modificati.

CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto.

CONSERVABILITÀ: 24 mesi dalla data di produzione se conservato correttamente. Data di scadenza stampata su ogni sacchetto.

CERTIFICATO KOSHER: Sì **CERTIFICATO HALAL:** Sì

SUPPLY SPECIFICATION (PHYSICAL & CHEMICAL DATA)

	Min	Max	Unit	Method
Moisture	-	10.0	%	Max as packed, CML 116: 4 hrs, 130°C
pH	4.5	7.0	-	CML 100A09: 9% aqueous suspension
Brabender Viscosity	1200	-	BU	CML B113T: 4.6%, 95°C pH 3
Brabender Viscosity 30°C + 10 min	1400	-	BU	CML B113T: 4.6%, 30°C +10 min, pH 3
Brabender Viscosity Drop	-	10	%	CML B113T: 4.6%, 95°C +10 min, pH 3

SUPPLY SPECIFICATION (MICROBIOLOGICAL DATA)

International Committee for Microbiological Standards for Food (ICMSF) methodology

	m	M	n	c	Unit	Method
TVC	1000	10000	5	3	per g	TP4100/CML261
Yeast	50	200	5	3	per g	TP4109/CML286Y
Mould	50	200	5	3	per g	TP4109/CML268M
E.coli	-	Absent	5	0	per g	TP4122/CML263
Salmonella	-	Absent	5	0	per 25g	TP4119/CML264

Thermophilic anaerobic and aerobic spores: conform to NFPA (National Food Processors Association, USA) tests NCA1 & NCA2 (National Canners Association, USA)

Notes: m = Good Manufacturing Practice (GMP) target value
M = maximum permissible value
n = number of samples to be taken and analysed
c = compliance (i.e. maximum number of samples between m and M)

La presente si applica ai prodotti forniti da Decorfood Italy S.r.l. senza alcuna modificazione. Poiché le condizioni d'uso sono al di fuori del nostro controllo, Decorfood Italy S.r.l. non garantisce, espressamente o implicitamente, e non si assume alcuna responsabilità riguardo l'utilizzo di queste informazioni.

DICHIARAZIONE ALLERGENI

1. Informazioni sull'identità: **Crystal Mais**

2. Lista allergeni

In riferimento alla Direttiva 2003/89/CE del Parlamento Europeo, alla successiva Direttiva 2005/26/CE, che fissa un elenco di ingredienti o sostanze alimentari temporaneamente esclusi dall'allegato III bis della direttiva 2000/13/CE, nonché alla Direttiva 2006/142/CE della Commissione del 22 dicembre 2006 che modifica l'allegato III bis della direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, concernente l'elenco degli ingredienti che devono essere citati in ogni caso sull'etichettatura dei prodotti alimentari. La Decorfood Italy s.r.l. certifica che il prodotto in oggetto contiene/non contiene i seguenti allergeni:

ELENCO ALLERGENI	Presente direttamente (o aggiunta in fase di lavorazione) nel prodotto	Potrebbe essere presente nel prodotto per contaminazione incrociata	Note
Cereali contenenti glutine (grano-segale-orzo-avena-farro-kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No	No	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No	
Uova e prodotti a base di uova	No	No	
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No	
Soia e prodotti a base di soia	No	No	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	No	No	
Frutta e guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiu (<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.	No	No	
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No	
Senape e prodotti a base di senape	No	No	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	Si	-	Impiegato nel processo produttivo. Valore tipico < 10 ppm, valore max 50 ppm
Lupini e prodotti a base di lupini	No	No	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No	