

10/07/2018

AMIDO DI MAIS DA 10 KG

Definizione

Questo prodotto è un amido nativo di mais adatto al consumo umano. Si presenta come una polvere bianca fine senza odore né sapore.

Caratteristiche

Test		Unità di misura	Intervallo di specifica	Valore tipico	Metodo
Umidità	(*)	%	11.0 - 14.0	Stufa	103
Proteine (Nx6,25) su pc	(*)	%	<= 0.45	Kjeldahal	401
Solfiti (SO ₂)	(*)	mg/kg	<= 50	Titolazione con Iodio	904
pH - 20 % (p/v)	(*)		4.5 - 7.0	pH metro	923
Ceneri		%	<= 0.15	Forno muffola	702
Punti neri		mg/kg	<= 5.0	Visuale	601
Brab. 5,8 % ss, picco di visc		BU	>= 450	Brabender	1407
Brab. 5,8 % ss, 10 min, 95 °C		BU	>= 300	Brabender	1407
Conta totale mesofila (n/g)		n/g	<= 7500	ISO 4833:2003	1920
Lieviti (n/g)		n/g	<= 150	ISO 7954:1987	1921
Muffe (n/g)		n/g	<= 150	ISO 7954:1987	1921
Coliformi (n/g)		n/g	<= 10	Basato su ISO 7251	1927
Escherichia coli (/g)			assente	Basato su ISO 7251	1927
Salmonella (/25g)			assente	Piastra	1930
GMO status	(*)		Non geneticamente modificati		
Origine botanica	(*)		Mais		

10/07/2018

AMIDO DI MAIS DA 10 KG

Conservazione prodotto

Questo prodotto ha un termine minimo di conservazione di 24 mesi quando fornito sfuso dalla data di produzione se conservato nelle condizioni raccomandate.

Questo prodotto ha un termine minimo di conservazione di 24 mesi nelle confezioni chiuse dalla data di produzione se conservato nelle condizioni raccomandate. Questo è riportato come "da consumarsi preferibilmente entro" sulle confezioni.

Condizioni di conservazione

Conservare il prodotto in un'area secca e pulita, lontano da materiali odorosi a 20°C e una Umidità relativa inferiore al 60%. Evitare pressione sui sacchi. I bancali non devono essere eccessivamente impilati.

Etichettatura

L'etichettatura prevista: Amido.

10/07/2018

AMIDO DI MAIS DA 10 KG

ALLERGENI – OGM – TRATTAMENTI IONIZZANTI	SI	NO	NOTE
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati*		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 lattosio)*		X	
Frutta a guscio, cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoiesis</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*		X	
Sedano e prodotti a base di sedano*		X	
Senape e prodotti a base di senape*		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ *		X	
Lupini e prodotti a base di lupini*		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi*		X	
O.G.M. o derivati O.G.M. (conformità ai Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003)		X	
Trattamento con radiazioni ionizzanti		X	