

NOMBRE DEL PRODUCTO:	ALMIDÓN DE MAÍZ NATIVO ECOLÓGICO
CERTIFICADO:	ECOLÓGICO
ORIGEN:	Austria
REF. ARTICULO	A00070
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
INGREDIENTES:	100% Almidón de maíz ecológica, libre de SO ₂ .
PRODUCCIÓN:	La trituration , lavado y secado de maíz orgánico.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Parámetros organolépticos:	Descripción:
APARIENCIA	Polvo de color amarillento- blanco
CONSISTENCIA	Polvo
OLOR	Específico del producto, neutro
SABOR	Específico del producto, neutro
DIMENSIONES	-

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros microbiológicos:	Valor (ufc/g):
Recuento total*	<10.000
Levaduras *	< 100
Hongos *	< 250
Coliforms :	< 10
E. coli	Ausencia en 1 g
Salmonella	Ausencia en 25 g

*Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación en cumplimiento con el Reglamento (CE) nº2073/2005 y posteriores modificaciones.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Parámetro nutricional:	Valor (Por 100g):
ENERGÍA:	1484 kJ= 354 Kcal
PROTEÍNA:	< 0.5 g
GRASA:	< 0.1 g
• De las cuales saturadas:	• < 0.1 g
HIDRATOS DE CARBONO:	87 g
• De los cuales azúcares:	• - g
FIBRA:	0 g
SODIO (NA)	9 mg

* Valores orientativos por la naturaleza de nuestros productos.

LISTADO GENÉRICO DE ALÉRGENOS:

(de acuerdo al Reglamento (UE) N° 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo)

Producto	Presencia	Producto	Presencia
Cereales que contengan gluten	No	• Almendras	No
• Trigo	No	• Avellanas	No
• Centeno	No	• Nueces	No
• Cebada	No	• Anacardos	No
• Avena	No	• Pacanas	No
• Espelta	No	• Nueces de Brasil	No
• Kamut o sus variedades híbridas	No	• Alfóncigos	No
Crustáceos y productos a base de crustáceos	No	• Nueces macadamia	No
Huevos y productos a base de huevo	No	Apio u productos derivados	No
Pescado y productos a base de pescado	No	Mostaza y productos derivados	No
Cacahuets y productos a base de cacahuets	No	Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No
Soja y productos a base de soja	No	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l	No
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	Altramuces y productos a base de altramuces	No
Frutos de cáscara:	No	Moluscos y productos a base de molusco	No
<i>Si = presente No = ausente T= Trazas*</i>			
*Consultar con Mapryser las distintas calidades del producto			
La información de alérgenos se basa en información facilitada por nuestros proveedores. Existen medidas preventivas ante el riesgo de contaminación cruzada, considerado mínimo. A destacar que contaminaciones cruzadas ACCIDENTALES no pueden ser totalmente excluidas.			
Los formatos de 5kg pueden envasarse en salas de envasado donde se envasan también productos con alérgenos y/o con posibles trazas. Sin embargo, existen medidas preventivas para minimizar el riesgo de contaminación cruzada, aplicando procedimientos de garantía de calidad. En caso de necesitar más información para el formato de 5kg rogamos contacten con Mapryser			

APTO PARA:

Vegetarianos	Si	Kosher-certified	No
Veganos	Si	Halal-certified	No
Lácteo-vegetarianos	Si	Comercio Justo	No
NOP-certified	No		

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

Envasado en sacos de papel de 5, 25 kg. Mantener en lugar fresco, seco (H.R < 70%).

VIDA ÚTIL:

Conserva sus propiedades durante 5 años a partir de su producción.

MAPRYSER, S.L. / Pza. Joan Cornudella 23 / 08035 BARCELONA / Telf. +34 934270881 /

organic@mapryser.com

T-MPS

INFORMACIÓN ADICIONAL:

PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:
CONTENIDO EN AGUA	< 13%
VALORES A _w	-
PUREZA (%)	-
ROTURAS (%)	-
MICOTOXINAS	<ul style="list-style-type: none">De acuerdo a la legislación europea.
METALES PESADOS	<ul style="list-style-type: none">De acuerdo a la legislación europea.
PESTICIDAS	<ul style="list-style-type: none">De acuerdo a la legislación europea.
IMPUREZAS piedras, otras semillas, parásitos:	-

Producto en cumplimiento con la legislación vigente alimentaria europea, con la normativa de producción y etiquetado ecológico, así como con posteriores disposiciones y modificaciones. Los parámetros microbiológicos y fisicoquímicos aplicables se ajustan a la normativa vigente específica del producto.

OTROS:

Proteína cruda: < 0,6%
Grasa cruda: < 0,1%
Cenizas (550 °C): 0,2 % máx.
Bread units: 7.3 aprox.

Valor del pH: 4,5-7,0
Densidad aparente: 450- 550 g/l

USO PREVISTO:

Gelatiniza en agua a una T^a de aproximadamente 80 ° C a una pasta con una alta viscosidad. Después de enfriar esta pasta se convierte en un gel semi- sólido, consistencia típica del pudding de almidón de maíz.

- Puddings y postres → Forma la estructura básica y determina el sabor
- Sopas y salsas → mejora la consistencia
- Delicatesen (mayonesa, ketchup) → Reduce el contenido de grasa, ajustando la consistencia
- Productos de soja (yogures, postres) → espesante
- Comida para bebés → Mejora la estructura y el valor nutricional de los alimentos
- Almidón para productos alimenticios, sustancias para hornear → sustancia separadora
- Platos listos para comer (comida enlatada, congelados) → estabilizantes, espesantes
- Pastelería → mejora la estructura
- Confitería (gomas y gelatinas en polvo) → poder moldeante

FECHA EDICIÓN:	21/03/2016	FECHA REVISIÓN:	10/04/2024
VERSIÓN:	01		
<p>Este producto ecológico se ajusta al Reglamento (UE) 2018/848 y posteriores disposiciones y modificaciones. La información que facilitamos en el presente documento se refiere únicamente al producto y a nuestro actual conocimiento y saber. Mapryser se reserva el derecho de cambiar las especificaciones en cualquier momento como consecuencia del origen natural del producto. Debido a que no podemos prever o controlar las distintas condiciones bajo las cuales esta información y nuestros productos pueden ser usados, no garantizamos la aplicabilidad o la conveniencia de nuestros productos en ninguna situación individual. Cualquier información o instrucción que pertenece al empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias.</p>			

MAPRYSER, S.L. / Pza. Joan Cornudella 23 / 08035 BARCELONA / Telf. +34 934270881 /
organic@mapryser.com

T-MPS