

NOMBRE DEL PRODUCTO:	ALMIDÓN DE MAÍZ PRE-GELATINIZADO ECOLÓGICO
CERTIFICADO:	Ecológico
ORIGEN:	Austria
DESCRIPCIÓN:	Producto ecológico y no modificado genéticamente, ni irradiado.
INGREDIENTES:	100% Almidón de maíz ecológica, libre de SO ₂ .
PRODUCCIÓN:	Producido a partir de las mazorcas nativas de maíz, tamizado, secado y empaquetado.

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO:

PARÁMETROS ORGANOLÉPTICOS:

Parámetros organolépticos:	Descripción:
APARIENCIA	Almidón de color amarillento-blanco
CONSISTENCIA	Polvo
OLOR	Específico del producto, neutro
SABOR	Específico del producto, neutro
DIMENSIONES	> 0,5 mm: Max. 2% > 0,1 mm: Min. 65%

PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS:

Parámetros microbiológicos:	Valor (ufc/g):
Recuento total*	<10.000
Levaduras y hongos*	< 10
Salmonella	Ausencia en 25 g

*Límite máximo aceptable: Hasta 5 veces el límite de aceptación en cumplimiento con el Reglamento (CE) 2073/2005 y posteriores modificaciones.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

Parámetro nutricional:	Valor (Por 100g):
ENERGÍA:	1484- 1610 kJ= 350- 384 Kcal
PROTEÍNA:	0.3 g
GRASA:	0.1 g
• De las cuales saturadas:	• < 0.1 g
HIDRATOS DE CARBONO:	87- 93 g
• De los cuales azúcares:	• - g
FIBRA:	1 g
SODIO (NA)	6 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
Si = presente No = ausente T= Trazas*			
*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	*
Veganos	Si	Halal-certified	No
Lácteo-vegetarianos	Si	Comercio Justo	No
NOP-certified	Si		

* Consultar a MAPRYSER

EMBALAJE Y CONSERVACIÓN:

Envasado en bolsas de papel de 25 kg.

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

organic@mapryser.com

T-MPS

Mantener en lugar fresco, seco (H.R < 70%).

VIDA ÚTIL:

Conserva sus propiedades durante 24 meses a partir de su producción.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

PARÁMETROS ANALÍTICOS TÍPICOS:

Parámetros analíticos:	Valor:
CONTENIDO EN AGUA	<8%
CENIZAS	+/- 0.2 %
pH	7
MATERIA SECA	87%
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 de límite máximo de contaminantes, metales pesados, toxinas presentes en el Reglamento (UE) 2023/915 y posteriores modificaciones y el Reglamento (UE) 2018/848.

OTROS:

Capacidad de retención de agua: 7- 9 g agua/ g almidón

Bread units: 7.8 aprox.

USO PREVISTO:

- Gelatinizar en agua fría, dispersiones de almidón de maíz pre-gelatinizado en pastas opacas con una alta viscosidad.
- Para un producto libre de grumos, se recomienda mezclar el almidón con otros ingredientes secos antes de añadir el agua.
- Cremas pudín instantáneo, cremas de confitería → La consistencia, el sabor
- Instantánea masa mixes → Regula el contenido de humedad y la consistencia de la masa.
- Productos de Horneado → Mejora la duración de la frescura
- Alimentos para bebés, productos instantáneos → almidón de fácil digestión, actúa como ligante dando más consistencia.
- Rellenos para hornear → Mejora la coherencia y la unión del agua.
- Pancakes → Mejora la unión durante todo el proceso de cocción.

FECHA EDICIÓN:

25/02/2016

FECHA REVISIÓN:

22/01/2024

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

organic@mapryser.com

T-MPS

VERSIÓN:

01

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.