

IT**SCHEMA TECNICA****ULTRATEX 3 - Amido modificato da tapioca****DESCRIZIONE:** Amido alimentare pre-gelatinizzato, modificato chimicamente, raffinato dalla tapioca.**INGREDIENTI:** Amido modificato

DOSAGGIO: ULTRATEX 3 è un amido alimentare modificato da tapioca ad alte prestazioni, affidabile in acqua fredda. Fornisce una texture molto fine con un effetto fluido e lucido in una gamma di applicazioni istantanee, tollerando anche il processo di pastorizzazione. La sua base di tapioca fornisce un profilo aromatico molto misto con buone caratteristiche di fusione. ULTRATEX 3 è adatto per ambienti refrigerati e applicazioni congelate.

Applicazioni tipiche:

- Dessert istantanei a base di latte: ULTRATEX 3 può essere consigliato dal 2% al 5% come eccellente addensante e stabilizzante con rapida idratazione, rapido sviluppo della viscosità, ricche consistenze cremose, eccellente rilascio del sapore e buon scioglimento.

- Ripieni da forno e prodotti da forno: è possibile ottenere un'elevata viscosità e una consistenza fine con una buona stabilità alla cottura dal 2% al 6% di ULTRATEX 3 nelle farciture da forno. Inoltre, dall'1 al 3% nell'impasto della torta, ULTRATEX 3 può mantenere a lungo l'umidità nella torta.

- Miscele secche: Tipicamente utilizzato dal 2% al 4%, ULTRATEX 3 può essere utilizzato per aggiungere salse secche come la besciamella dove il rilascio del sapore è importante.

- Salse al formaggio: l'aspetto liscio e lucido, il sapore superiore e la consistenza ricca e cremosa di ULTRA-TEX 3 sono ideali per le salse al formaggio. ULTRATEX 3 può essere utilizzato in salse leggermente acide.

Informazioni sull'utilizzo:

ULTRATEX 3 svilupperà viscosità e consistenza quando entrerà in contatto con acqua fredda o calda.

Si consiglia di miscelare ULTRATEX 3 a secco con altri ingredienti, in particolare con zucchero, o disperso in olio per favorire l'azione di dispersione in acqua. La viscosità di ULTRATEX 3 è stabile a tutte le temperature, in particolare in un sistema a pH neutro.

I livelli di utilizzo tipici nei sistemi liquidi potrebbero essere dal 2 al 5%.

SCADENZA: se conservato in luogo fresco e asciutto mantiene la sua stabilità fino a 24 mesi dalla data di produzione. Dopo ogni utilizzo richiudere la confezione e mantenere in ambiente pulito e fresco. Manipolare solo con strumenti perfettamente puliti ed asciutti. Prima di ogni utilizzo verificare comunque lo stato di conservazione del prodotto. La scadenza è presente sull'etichetta della confezione.

SICUREZZA ALIMENTARE:

NON-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 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche. Prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo.

CONTAMINANTI: conforme al Reg.CE 396/05 e Reg.CE 1881/06 per quanto riguarda la presenza di residui di pesticidi, metalli pesanti (Pb, Cd) e micotossine.

ALLERGENI: In accordo con l'allegato II del Reg. CE 1169/2011:

Contiene come ingrediente: Anidride solforosa e solfiti < 10 ppm

Può contenere tracce di: LATTE in quanto il prodotto è confezionato in uno stabilimento che tratta LATTE e derivati

SENZA GLUTINE: In accordo con il Regolamento CE 828/2014 può essere etichettato come "Gluten free" in quanto il prodotto può contenere contaminazioni accidentali di glutine fino ad un massimo di 20 mg/kg.

SENZA LATTOSIO: come ingrediente non presenta lattosio, possibili tracce <0,01%

ORIGINE DEL PRODOTTO: GERMANIA**CONFEZIONAMENTO:** ITALIA**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI - PARAMETRI CHIMO FISICI - PARAMETRI MICROBIOLOGICI - METALLI PESANTI:** vedere ultima pagina

INFO: Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono esclusivamente carattere informativo e sollevano la Gioia Group s.r.l. da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo improprio del prodotto in oggetto.

ETICHETTATURA AMBIENTALE:

sacchetto: LDPE90

etichetta: PAP22

Raccolta differenziata: PLASTICA

Verificare le disposizioni del proprio comune

Si dichiara che i materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono in accordo con i regolamenti dell'Unione Europea, e idonei al contatto diretto con gli alimenti. Disponibile su richiesta la dichiarazione di conformità originale.



EN

TECHNICAL DATA SHEET

ULTRATEX 3 - Modified starch from tapioca

DESCRIPTION: Pregelatinized, chemically modified food starch refined from tapioca.

INGREDIENTS: Modified starch

DOSAGE: ULTRATEX 3 is a high performance modified tapioca food starch, swellable in cold water. It provides a very fine texture with a fluid and shiny effect in a range of instant applications while also tolerating the pasteurization process. Its tapioca base provides a very mild flavor profile with good melting characteristics. ULTRATEX 3 is suitable for refrigerated environments and frozen applications.

Typical applications:

- Instant milk desserts: ULTRATEX 3 can be recommended at 2% to 5% as an excellent thickener and stabilizer with rapid hydration, rapid viscosity development, rich creamy textures, excellent flavor release and good dissolution.

- Baking fillings and baked products: high viscosity and fine texture with good cooking stability can be achieved from 2% to 6% ULTRATEX 3 in baking fillings. Additionally, at 1 to 3% in a cake batter, ULTRATEX 3 can maintain moisture in cakes over a longer shelf life.

- Dry mixes: Typically used at 2% to 4%, ULTRATEX 3 can be used to thicken dry sauces such as béchamel where flavor release is important.

- Cheese Sauces: The smooth, shiny appearance, superior flavor and rich, creamy texture of ULTRA-TEX 3 are ideal for cheese sauces. ULTRATEX 3 can also be used in other slightly acidic sauces.

Usage information:

ULTRATEX 3 will develop viscosity and consistency as it comes into contact with cold or hot water.

It is recommended to mix ULTRATEX 3 dry with other ingredients, in particular with sugar, or dispersed in oil to favor its dispersion action in water. The viscosity of ULTRATEX 3 is stable at high temperatures, particularly in neutral pH systems.

Typical usage levels in liquid systems might be 2 to 5%.

EXPIRY DATE: if stored in a cool and dry place, it maintains its stability for up to 24 months from the date of production. After each use, close the package and keep in a clean and fresh place. Handle only with perfectly clean and dry tools. Before each use, however, check the state of conservation of the product. The expiration date is present on the package label.

FOOD SAFETY:

NON-GMOs: this product does not contain, is not made or is not obtained from genetically modified organisms, in accordance with the provisions of EC Regulation 1829/2003 and EC Regulation 1830/2003 and subsequent amendments. Non-hazardous product under normal conditions of use.

CONTAMINANTS: complies with EC Reg. 396/05 and EC Reg. 1881/06 with regard to the presence of pesticide residues, heavy metals (Pb, Cd) and mycotoxins

ALLERGENS: In accordance with Annex II of EC Reg. 1169/2011:

Contains as ingredient: Sulfur dioxide and sulphites < 10 ppm

May contain traces of: MILK as the product is packaged in a factory that handles MILK and dairy products

GLUTEN FREE: In accordance with EC Regulation 828/2014 it can be labeled as "Gluten free" as the product may contain accidental contamination of gluten up to a maximum of 20 mg / kg.

LACTOSE FREE: lactose does not have lactose as an ingredient, possible traces <0.01%

PRODUCT ORIGIN: GERMANY

PACKED IN: ITALY

NUTRITIONAL INFORMATION - CHYME PHYSICAL PARAMETERS - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - HEAVY METALS: see last page

INFO: The indications in this sheet, while being accurate and drafted to the best of our current knowledge, are for information purposes only and relieve Gioia Group s.r.l. from any responsibility for the improper use of the product in question.

ENVIRONMENTAL LABELLING:

bag: LDPE90

label: PAP22

Recycling: PLASTIC

Check the provisions of your municipality

It is declared that the materials used for the packaging of the product are in accordance with the regulations of the European Union, and suitable for direct contact with food. The original declaration of conformity is available on request.



DE

TECHNISCHES DATENBLATT

ULTRATEX 3 - Modifizierte Stärke aus Tapioka

BESCHREIBUNG: Vorverkleisterte, chemisch modifizierte, aus Tapioka raffinierte Lebensmittelstärke.

ZUTATEN: Modifizierte Stärke

DOSIERUNG: ULTRATEX 3 ist eine hochleistungsfähige modifizierte Tapioka-Lebensmittelstärke, die in kaltem Wasser quellbar ist. Es bietet eine sehr feine Textur mit einem flüssigen und glänzenden Effekt für eine Reihe von Sofortanwendungen und verträgt gleichzeitig den Pasteurisierungsprozess. Seine Tapioka-Basis sorgt für ein sehr mildes Geschmacksprofil mit guten Schmelzeigenschaften. ULTRATEX 3 ist für gekühlte Umgebungen und Tiefkühlanwendungen geeignet.

Typische Anwendungen:

- Instant-Milchdesserts: ULTRATEX 3 kann in einer Konzentration von 2 bis 5 % als ausgezeichnetes Verdickungsmittel und Stabilisierungsmittel mit schneller Hydratation, schneller Viskositätsentwicklung, reichhaltigen cremigen Texturen, ausgezeichneter Geschmacksfreisetzung und guter Auflösung empfohlen werden.

- Backfüllungen und Backwaren: Mit 2 % bis 6 % ULTRATEX 3 in Backfüllungen kann eine hohe Viskosität und feine Textur bei guter Kochstabilität erreicht werden. Darüber hinaus kann ULTRATEX 3 bei 1 bis 3 % in einem Kuchenteig die Feuchtigkeit in Kuchen über eine längere Haltbarkeitsdauer aufrechterhalten.

- Trockenmischungen: Normalerweise mit 2 % bis 4 % verwendet, kann ULTRATEX 3 zum Eindicken trockener Soßen wie Béchamel verwendet werden, bei denen es auf die Geschmacksfreisetzung ankommt.

- Käsesaucen: Das glatte, glänzende Aussehen, der hervorragende Geschmack und die reichhaltige, cremige Textur von ULTRA-TEX 3 sind ideal für Käsesaucen. ULTRATEX 3 kann auch in anderen leicht sauren Saucen verwendet werden.

Nutzungsinformationen:

ULTRATEX 3 entwickelt bei Kontakt mit kaltem oder heißem Wasser Viskosität und Konsistenz.

Es wird empfohlen, ULTRATEX 3 trocken mit anderen Zutaten, insbesondere mit Zucker, zu mischen oder in Öl zu dispergieren, um die Dispersionswirkung in Wasser zu begünstigen. Die Viskosität von ULTRATEX 3 ist bei hohen Temperaturen stabil, insbesondere in neutralen pH-Systemen.

Typische Verbrauchsmengen in Flüssigkeitssystemen können 2 bis 5 % betragen.

VERFALLSDATUM: Bei kühler und trockener Lagerung behält es seine Stabilität bis zu 24 Monate ab Produktionsdatum. Verschließen Sie die Verpackung nach jedem Gebrauch und bewahren Sie sie an einem sauberen und frischen Ort auf. Nur mit perfekt sauberen und trockenen Werkzeugen anfassen. Überprüfen Sie jedoch vor jedem Gebrauch den Erhaltungszustand des Produkts. Das Verfallsdatum befindet sich auf dem Verpackungsetikett.

ERNÄHRUNGSSICHERUNG:

GENTECHNIKFREI: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen, besteht nicht aus ihnen und wird nicht aus genetisch veränderten Organismen gewonnen, gemäß den Bestimmungen der EG-Verordnung 1829/2003 und der EG-Verordnung 1830/2003 und nachfolgende Änderungen. Ungefährliches Produkt unter normalen Einsatzbedingungen.

KONTAMINANTEN: entspricht der EG-Verordnung 396/05 und der EG-Verordnung 1881/06 im Hinblick auf das Vorhandensein von Pestizidrückständen, Schwermetallen (Pb, Cd) und Mykotoxinen

ALLERGENE: Gemäß Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1169/2011:

Enthält als Zutat: Schwefeldioxid und Sulfite < 10 ppm

Kann Spuren enthalten von: MILCH, da das Produkt in einem Betrieb verpackt ist, in dem MILCH und Milchprodukte verarbeitet werden

GLUTENFREI: Gemäß der EG-Verordnung 828/2014 kann es als "glutenfrei" gekennzeichnet werden, da das Produkt eine versehentliche Kontamination von Gluten bis zu einem Maximum von 20 mg / kg enthalten kann.

LAKTOSEFREI: Laktose enthält keine Laktose als Zutat, mögliche Spuren <0,01%

PRODUKTHERKUNFT: DEUTSCHLAND

VERPACKT IN: ITALIEN

NÄHRWERTANGABEN - PHYSIKALISCHE PARAMETER DES BREIBREIS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER - SCHWERMETALLE: siehe letzte Seite

INFO: Die Angaben in diesem Blatt sind zwar korrekt und nach bestem Wissen und Gewissen verfasst, dienen jedoch nur zu Informationszwecken und entbinden Gioia Group s.r.l. von jeglicher Verantwortung für die unsachgemäße Verwendung des betreffenden Produkts.

UMWELTKENNZEICHNUNG:

Tasche: LDPE90

Etikett: PAP22

Recycling: KUNSTSTOFF

Informieren Sie sich über die Bestimmungen Ihrer Gemeinde



Es wird erklärt, dass die für die Verpackung des Produkts verwendeten Materialien den Vorschriften der Europäischen Union entsprechen und für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Die Original-Konformitätserklärung erhalten Sie auf Anfrage.

FR**FICHE TECHNIQUE****ULTRATEX 3 - Amidon modifié du tapioca****DESCRIPTION:** Amidon alimentaire pré-gélatinisé et chimiquement modifié raffiné à partir de tapioca.**INGRÉDIENTS:** Amidon modifié

DOSAGE: ULTRATEX 3 est un amidon alimentaire de tapioca modifié haute performance, gonflable à l'eau froide. Il offre une texture très fine avec un effet fluide et brillant dans de nombreuses applications instantanées tout en tolérant le processus de pasteurisation. Sa base de tapioca offre un profil aromatique très doux avec de bonnes caractéristiques fondantes. ULTRATEX 3 convient aux environnements réfrigérés et aux applications surgelées.

Applications typiques:

- Desserts lactés instantanés: ULTRATEX 3 peut être recommandé à raison de 2% à 5% comme excellent épaississant et stabilisant avec une hydratation rapide, un développement rapide de la viscosité, des textures riches et crémeuses, une excellente libération d'arôme et une bonne dissolution.

- Fourrages de boulangerie et produits de boulangerie: une viscosité élevée et une texture fine avec une bonne stabilité à la cuisson peuvent être obtenues de 2 % à 6 % d'ULTRATEX 3 dans les fourrages de boulangerie. De plus, à raison de 1 à 3 % dans une pâte à gâteau, ULTRATEX 3 peut maintenir l'humidité dans les gâteaux pendant une durée de conservation plus longue.

- Mélanges secs: Généralement utilisé à raison de 2% à 4%, ULTRATEX 3 peut être utilisé pour épaissir les sauces sèches comme la béchamel où la libération des arômes est importante.

- Sauces au fromage: L'aspect lisse et brillant, la saveur supérieure et la texture riche et crémeuse d'ULTRA-TEX 3 sont idéales pour les sauces au fromage. ULTRATEX 3 peut également être utilisé dans d'autres sauces légèrement acides.

Informations d'utilisation:

ULTRATEX 3 développera une viscosité et une consistance au contact de l'eau froide ou chaude.

Il est recommandé de mélanger ULTRATEX 3 sec avec d'autres ingrédients, notamment avec du sucre, ou dispersé dans de l'huile pour favoriser son action de dispersion dans l'eau. La viscosité d'ULTRATEX 3 est stable à haute température, en particulier dans les systèmes à pH neutre.

Les niveaux d'utilisation typiques dans les systèmes liquides peuvent être de 2 à 5 %.

DATE D'EXPIRATION: s'il est stocké dans un endroit frais et sec, il conserve sa stabilité jusqu'à 24 mois à compter de la date de production. Après chaque utilisation, fermez l'emballage et conservez-le dans un endroit propre et frais. Manipuler uniquement avec des outils parfaitement propres et secs. Avant chaque utilisation, vérifiez toutefois l'état de conservation du produit. La date d'expiration est présente sur l'étiquette de l'emballage.

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE:

NON-OGM: ce produit ne contient pas, n'est pas fabriqué ou n'est pas obtenu à partir d'organismes génétiquement modifiés, conformément aux dispositions du règlement CE 1829/2003 et du règlement CE 1830/2003 et modifications ultérieures. Produit non dangereux dans des conditions normales d'utilisation.

CONTAMINANTS: est conforme aux règlements CE 396/05 et CE 1881/06 en ce qui concerne la présence de résidus de pesticides, de métaux lourds (Pb, Cd) et de mycotoxines.

ALLERGÈNES: Conformément à l'annexe II du règlement CE 1169/2011:

Contient comme ingrédient: Anhydride sulfureux et sulfites < 10 ppm

Peut contenir des traces de: LAIT car le produit est emballé dans une usine qui manipule du LAIT et des produits laitiers

SANS GLUTEN: Conformément au règlement CE 828/2014, il peut être étiqueté comme « sans gluten » car le produit peut contenir une contamination accidentelle du gluten jusqu'à un maximum de 20 mg / kg.

SANS LACTOSE: le lactose n'a pas de lactose comme ingrédient, traces possibles <0,01 %

ORIGINE DU PRODUIT: ALLEMAGNE**EMBALLÉ EN:** ITALIE

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES - PARAMÈTRES PHYSIQUES DU CHYME - PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - MÉTAUX LOURDS:
voir dernière page

INFO: Les indications contenues dans cette fiche, tout en étant exactes et rédigées au meilleur de nos connaissances actuelles, sont à titre informatif uniquement et dégagent Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité pour l'utilisation abusive du produit en question.

ÉTIQUETAGE ENVIRONNEMENTAL:

enveloppe: LDPE90

étiquette: PAP22

Recyclage: PLASTIQUE

**LE TRI
+ FACILE**

Vérifiez les dispositions de votre municipalité

Il est déclaré que les matériaux utilisés pour l'emballage du produit sont conformes à la réglementation de l'Union européenne et aptes au contact direct avec les aliments. La déclaration de conformité originale est disponible sur demande.

ES**FICHA TÉCNICA****ULTRATEX 3 - Almidón modificado de tapioca****DESCRIPCIÓN:** Almidón alimentario pregelatinizado y químicamente modificado refinado a partir de tapioca.**INGREDIENTES:** Almidón modificado

DOSIFICACIÓN: ULTRATEX 3 es un almidón alimentario de tapioca modificado de alto rendimiento, hinchable en agua fría. Proporciona una textura muy fina con efecto fluido y brillante en diversas aplicaciones instantáneas y tolera el proceso de pasteurización. Su base de tapioca proporciona un perfil de sabor muy suave con buenas características de fusión. ULTRATEX 3 es adecuado para ambientes refrigerados y aplicaciones congeladas.

Aplicaciones Típicas:

- Postres lácteos instantáneos: ULTRATEX 3 se puede recomendar en dosis de 2% a 5% como un excelente espesante y estabilizador con rápida hidratación, rápido desarrollo de viscosidad, ricas texturas cremosas, excelente liberación de sabor y buena disolución.

- Rellenos para hornear y productos horneados: se puede lograr alta viscosidad y textura fina con buena estabilidad en la cocción con 2% a 6% de ULTRATEX 3 en rellenos para hornear. Además, entre el 1 y el 3 % en la masa para pastel, ULTRATEX 3 puede mantener la humedad en los pasteles durante una vida útil más larga.

- Mezclas secas: ULTRATEX 3, que normalmente se utiliza entre un 2% y un 4%, se puede utilizar para espesar salsas secas como la bechamel, donde la liberación de sabor es importante.

- Salsas de queso: La apariencia suave y brillante, el sabor superior y la textura rica y cremosa de ULTRA-TEX 3 son ideales para salsas de queso. ULTRATEX 3 también se puede utilizar en otras salsas ligeramente ácidas.

Información de uso:

ULTRATEX 3 desarrollará viscosidad y consistencia al entrar en contacto con agua fría o caliente.

Se recomienda mezclar ULTRATEX 3 seco con otros ingredientes, en particular con azúcar, o disperso en aceite para favorecer su acción de dispersión en agua. La viscosidad de ULTRATEX 3 es estable a altas temperaturas, particularmente en sistemas de pH neutro.

Los niveles de uso típicos en sistemas líquidos pueden ser del 2 al 5%.

FECHA DE CADUCIDAD: si se almacena en un lugar fresco y seco, mantiene su estabilidad hasta 24 meses a partir de la fecha de producción.

Después de cada uso, cierre el paquete y guárdelo en un lugar limpio y fresco. Maneje solo con herramientas perfectamente limpias y secas. Antes de cada uso, sin embargo, compruebe el estado de conservación del producto. La fecha de caducidad está presente en la etiqueta del paquete.

SEGURIDAD ALIMENTARIA:

NO OMG: este producto no contiene, no se fabrica ni se obtiene a partir de organismos modificados genéticamente, de conformidad con lo dispuesto en el Reglamento CE 1829/2003 y el Reglamento CE 1830/2003 y sus posteriores modificaciones. Producto no peligroso en condiciones normales de uso.

CONTAMINANTES: cumple el Reglamento (CE) n° 396/05 y el Reglamento (CE) n° 1881/06 en lo que respecta a la presencia de residuos de plaguicidas, metales pesados (Pb, Cd) y micotoxinas

ALÉRGICOS: De acuerdo con el Anexo II del Reglamento CE 1169/2011:

Contiene como ingrediente: Dióxido de azufre y sulfitos < 10 ppm

Puede contener trazas de: LECHE tal como el producto se envasa en una fábrica que manipula LECHE y productos lácteos

SIN GLUTEN: De acuerdo con el Reglamento CE 828/2014 se puede etiquetar como "Sin gluten" ya que el producto puede contener contaminación accidental de gluten hasta un máximo de 20 mg / kg.

SIN LACTOSA: la lactosa no tiene lactosa como ingrediente, posibles trazas <0,01%

ORIGEN DEL PRODUCTO: ALEMANIA

EMPAQUETADO: ITALIA

INFORMACIÓN NUTRICIONAL - PARÁMETROS FÍSICOS QUÍMICO - PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS - METALES PESADOS: ver última página

INFORMACIÓN: Las indicaciones de esta hoja, aunque precisas y redactadas según nuestro leal saber y entender, son solo para fines informativos y liberan a Gioia Group s.r.l. de cualquier responsabilidad por el uso indebido del producto en cuestión.

ETIQUETADO AMBIENTAL:

bolsa: LDPE90

etiqueta: PAP22

Reciclaje: PLÁSTICO

Consulta las disposiciones de tu municipio

Se declara que los materiales utilizados para el envasado del producto están de acuerdo con las regulaciones de la Unión Europea, y son adecuados para el contacto directo con alimentos. La declaración de conformidad original está disponible previa solicitud.



NL**TECHNISCHE DATASHEET****ULTRATEX 3 - zetmeel gemodificeerd uit tapioca****BESCHRIJVING:** Voorverstijfseld, chemisch gemodificeerd voedselzetmeel geraffineerd uit tapioca.**INGREDIËNTEN:** Gemodificeerd zetmeel.

DOSERING: ULTRATEX 3 is een hoogwaardig gemodificeerd tapiocavoedselzetmeel, zwelbaar in koud water. Het biedt een zeer fijne textuur met een vloeibaar en glanzend effect in een reeks instanttoepassingen, terwijl het ook het pasteurisatieproces verdraagt. De tapiocabasis zorgt voor een zeer mild smaakprofiel met goede smelteigenschappen. ULTRATEX 3 is geschikt voor gekoelde omgevingen en diepvriestoeepassingen.

Typische applicaties:

- Instantmelkdesserts: ULTRATEX 3 kan worden aanbevolen in een concentratie van 2% tot 5% als uitstekend verdikkingsmiddel en stabilisator met snelle hydratatie, snelle viscositeitsontwikkeling, rijke romige texturen, uitstekende smaakafgifte en goede oplossing.

- Bakvullingen en gebakken producten: hoge viscositeit en fijne textuur met goede kookstabiliteit kunnen worden bereikt van 2% tot 6% ULTRATEX 3 in bakvullingen. Bovendien kan ULTRATEX 3, bij 1 tot 3% in een cakebeslag, het vocht in cakes gedurende een langere houdbaarheid behouden.

- Droge mixen: ULTRATEX 3 wordt doorgaans gebruikt in een concentratie van 2% tot 4% en kan worden gebruikt om droge sauzen zoals bechamelsaus te verdikken, waarbij het vrijkomen van smaak belangrijk is.

- Kaassauzen: Het gladde, glanzende uiterlijk, de superieure smaak en de rijke, romige textuur van ULTRA-TEX 3 zijn ideaal voor kaassauzen. ULTRATEX 3 kan ook in andere lichtzure sauzen worden gebruikt.

Gebruiksaanwijzing:

ULTRATEX 3 ontwikkelt viscositeit en consistentie als het in contact komt met koud of warm water.

Het wordt aanbevolen om ULTRATEX 3 droog te mengen met andere ingrediënten, vooral met suiker, of te dispergeren in olie om de dispergerende werking in water te bevorderen. De viscositeit van ULTRATEX 3 is stabiel bij hoge temperaturen, vooral in neutrale pH-systemen.

Typische gebruiksniveaus in vloeistofsystemen kunnen 2 tot 5% zijn.

VERVALDATUM: indien bewaard op een koele en droge plaats, behoudt het zijn stabiliteit tot 24 maanden vanaf de productiedatum. Sluit na elk gebruik de verpakking en bewaar deze op een schone en frisse plaats. Hanteer alleen met perfect schoon en droog gereedschap. Controleer echter voor elk gebruik de staat van bewaring van het product. De vervaldatum staat op het etiket van de verpakking.

VOEDSELZEKERHEID:

NIET-GGO's: dit product bevat geen, bestaat niet uit of is niet verkregen uit genetisch gemodificeerde organismen, in overeenstemming met de bepalingen van EG-verordening 1829/2003 en EG-verordening 1830/2003 en latere wijzigingen. Niet-gevaarlijk product onder normale gebruiksomstandigheden.

VERONTREINIGINGEN: voldoet aan EC Reg. 396/05 en EC Reg. 1881/06 met betrekking tot de aanwezigheid van residuen van bestrijdingsmiddelen, zware metalen (Pb, Cd) en mycotoxinen.

ALLERGENEN: In overeenstemming met bijlage II van EG-verordening 1169/2011:**Bevat als ingrediënt:** Zwaveldioxide en sulfieten < 10 ppm**Kan sporen bevatten van:** MELK omdat het product is verpakt in een inrichting die melk en zuivelproducten verwerkt

GLUTENVRIJ: In overeenstemming met EG-verordening 828/2014 kan het worden geëtiketteerd als "Glutenvrij" omdat het product per ongeluk glutenbesmetting kan bevatten tot een maximum van 20 mg / kg.

LACTOSEVRIJ: lactose heeft geen lactose als ingrediënt, mogelijke sporen <0,01%**OORSPRONG VAN HET PRODUCT:** DUITSLAND**VERPAKT IN:** ITALIË**VOEDINGSINFORMATIE - CHYME FYSISCHES PARAMETERS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS - ZWARE METALEN:** zie laatste bladzijde

INFO: De aanwijzingen in dit blad, hoewel nauwkeurig en opgesteld naar ons beste weten, zijn alleen voor informatieve doeleinden en ontslaan Gioia Group s.r.l. van elke verantwoordelijkheid voor het oneigenlijk gebruik van het product in kwestie.

MILIEU-ETIKETTERING:

zak: LDPE90

Etiket: PAP22

Recycling: PLASTIC

Controleer de bepalingen van uw gemeente

Er wordt verklaard dat de materialen die worden gebruikt voor de verpakking van het product in overeenstemming zijn met de voorschriften van de Europese Unie en geschikt zijn voor direct contact met voedsel. De originele conformiteitsverklaring is op aanvraag beschikbaar.



PL**KARTA DANYCH TECHNICZNYCH****ULTRATEX 3 - skrobia modyfikowana z tapioki****OPIS:** Preżelatynizowana, chemicznie modyfikowana skrobia spożywcza rafinowana z tapioki.**SKŁADNIKI:** Skrobia modyfikowana

DAWKOWANIE: ULTRATEX 3 to wysokowydajna modyfikowana skrobia spożywcza z tapioki, pęczniejąca w zimnej wodzie. Zapewnia bardzo delikatną konsystencję z płynnym i błyszczącym efektem w szeregu natychmiastowych zastosowań, a jednocześnie toleruje proces pasteryzacji. Baza z tapioki zapewnia bardzo łagodny profil smakowy i dobre właściwości topnienia. ULTRATEX 3 nadaje się do zastosowań w środowiskach chłodniczych i zamrożonych.

Typowe aplikacje:

- Natychmiastowe desery mleczne: ULTRATEX 3 może być zalecany w stężeniu od 2% do 5% jako doskonały zagęszczacz i stabilizator charakteryzujący się szybkim uwodnieniem, szybkim wzrostem lepkości, bogatą kremową konsystencją, doskonałym uwalnianiem smaku i dobrym rozpuszczaniem.

- Nadzienia do pieczenia i wyroby piekarnicze: wysoką lepkość i delikatną konsystencję przy dobrej stabilności gotowania można osiągnąć od 2% do 6% ULTRATEX 3 w nadzieniach do pieczenia. Dodatkowo, w ilości od 1 do 3% w cieście na ciasto, ULTRATEX 3 może utrzymać wilgoć w ciastach przez dłuższy okres przydatności do spożycia.

- Mieszanek suche: Zwykle stosowany w ilości od 2% do 4%, ULTRATEX 3 może być stosowany do zagęszczania suchych sosów, takich jak beszamel, gdzie ważne jest uwolnienie smaku.

- Sosy serowe: Gładki, błyszczący wygląd, doskonały smak i bogata, kremowa konsystencja ULTRA-TEX 3 są idealne do sosów serowych. ULTRATEX 3 można stosować także do innych lekko kwaśnych sosów.

Informacje o użytkowaniu:

ULTRATEX 3 nabiera lepkości i konsystencji w kontakcie z zimną lub gorącą wodą.

Zaleca się mieszać ULTRATEX 3 suchy z innymi składnikami, w szczególności z cukrem lub rozproszony w oleju, aby sprzyjać jego działaniu dyspersyjnemu w wodzie. Lepkość ULTRATEX 3 jest stabilna w wysokich temperaturach, szczególnie w układach o neutralnym pH.

Typowy poziom wykorzystania w systemach płynnych może wynosić od 2 do 5%.

DATA WAŻNOŚCI: jeśli jest przechowywany w chłodnym i suchym miejscu, zachowuje swoją stabilność do 24 miesięcy od daty produkcji. Po każdym użyciu zamknij opakowanie i trzymaj w czystym i świeżym miejscu. Uchwyt tylko za pomocą idealnie czystych i suchych narzędzi. Przed każdym użyciem należy jednak sprawdzić stan zachowania produktu. Data ważności znajduje się na etykiecie opakowania.

BEZPIECZEŃSTWO ŻYWNOŚCIOWE:

NON-GMO: produkt ten nie zawiera, nie jest wytwarzany ani nie jest uzyskiwany z organizmów zmodyfikowanych genetycznie, zgodnie z przepisami rozporządzenia WE 1829/2003 i rozporządzenia WE 1830/2003 z późniejszymi zmianami. Produkt inny niż niebezpieczny w normalnych warunkach użytkowania.

ZANIECZYSZCZENIA: jest zgodny z rozporządzeniem (WE) nr 396/05 i rozporządzeniem (WE) nr 1881/06 w odniesieniu do obecności pozostałości pestycydów, metali ciężkich (Pb, Cd) i mikotoksyn.

ALERGENY: Zgodnie z załącznikiem II do rozporządzenia WE 1169/2011:

Zawiera jako składnik: Dwutlenek siarki i siarczyny < 10 ppm

Może zawierać śladowe ilości: MLEKO, ponieważ produkt jest pakowany w fabryce, która zajmuje się mlekiem i produktami mlecznymi

BEZGLUTENOWY: Zgodnie z rozporządzeniem WE 828/2014 może być oznaczony jako "bezglutenowy", ponieważ produkt może zawierać przypadkowe zanieczyszczenie glutenem do maksymalnie 20 mg / kg.

BEZ LAKTOZY: laktoza nie zawiera laktozy jako składnika, możliwe ilości śladowe <0,01%

POCHODZENIE PRODUKTU: NIEMCY**PAKOWANE WE:** WŁOCHY**INFORMACJE O WARTOŚCI ODŻYWCZEJ - PARAMETRY FIZYCZNE TREŚCI POKARMOWEJ - PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - METALE CIĘŻKIE:** patrz ostatnia strona

INFO: Wskazówki zawarte w niniejszym arkuszu, choć dokładne i sporządzone zgodnie z naszą aktualną wiedzą, służą wyłącznie celom informacyjnym i zwalniają Gioia Group s.r.l. z wszelkiej odpowiedzialności za niewłaściwe użytkowanie danego produktu.

OZNAKOWANIE ŚRODOWISKOWE:

torba: LDPE90

etykieta: PAP22

Recykling: TWORZYWO SZTUCZNE

Sprawdź przepisy swojej gminy

Deklaruje się, że materiały użyte do pakowania produktu są zgodne z przepisami Unii Europejskiej i nadają się do bezpośredniego kontaktu z żywnością. Oryginał deklaracji zgodności dostępny na życzenie



SE

TEKNISKT DATABLAD

ULTRATEX 3 - stärkelse modifierad från tapioka

BESKRIVNING: Förgelatinerad, kemiskt modifierad livsmedelsstärkelse raffinerad från tapioka.

INGREDIENSER: Modifierad stärkelse

DOSERING: ULTRATEX 3 är en högpresterande modifierad tapiokamatstärkelse, svällbar i kallt vatten. Den ger en mycket fin textur med en flytande och glänsande effekt i en rad omedelbara applikationer samtidigt som den tolererar pastöriseringsprocessen. Dess tapiokabas ger en mycket mild smakprofil med goda smälteegenskaper. ULTRATEX 3 är lämplig för kylda miljöer och frysta applikationer.

Typiska Användningsområden:

- Snabbmjölksserter: ULTRATEX 3 kan rekommenderas till 2% till 5% som ett utmärkt förtjockningsmedel och stabilisator med snabb återfuktning, snabb viskositetsutveckling, rika krämiga texturer, utmärkt smakfrisättning och bra upplösning.

- Bakfyllningar och bakade produkter: hög viskositet och fin konsistens med god matlagingsstabilitet kan uppnås från 2 % till 6 % ULTRATEX 3 i bakfyllningar. Dessutom, vid 1 till 3 % i en kaksmet, kan ULTRATEX 3 bibehålla fukten i kakor över en längre hållbarhetstid.

- Torra blandningar: Används vanligtvis i 2% till 4%, ULTRATEX 3 kan användas för att tjockna torra såser som béchamel där smakfrisättning är viktig.

- Ostsåser: Det mjuka, glänsande utseendet, överlägsna smaken och rika, krämiga konsistensen hos ULTRA-TEX 3 är idealiska för ostsåser. ULTRATEX 3 kan även användas i andra lätt syrliga såser.

Användningsinformation:

ULTRATEX 3 kommer att utveckla viskositet och konsistens när den kommer i kontakt med kallt eller varmt vatten.

Det rekommenderas att blanda ULTRATEX 3 torr med andra ingredienser, särskilt med socker, eller dispergerad i olja för att gynna dess dispersionsverkan i vatten. Viskositeten för ULTRATEX 3 är stabil vid höga temperaturer, särskilt i neutrala pH-system.

Typiska användningsnivåer i vätskesystem kan vara 2 till 5 %.

UTGÅNGSDATUM: om den förvaras på en sval och torr plats bibehåller den sin stabilitet i upp till 24 månader från produktionsdatumet. Stäng förpackningen efter varje användning och förvara den på en ren och fräsch plats. Hantera endast med helt rena och torra verktyg. Före varje användning, kontrollera dock tillståndet för bevarande av produkten. Utgångsdatumet finns på förpackningsetiketten.

TRYGGAD LIVSMEDELSFÖRSÖRJNING:

ICKE-GMO: Denna produkt innehåller inte, är inte tillverkad eller erhålls från genetiskt modifierade organismer, i enlighet med bestämmelserna i EG-förordning 1829/2003 och EG-förordning 1830/2003 och efterföljande ändringar. Icke-farlig produkt under normala användningsförhållanden.

FÖRORENINGAR: uppfyller kraven i EG-förordningarna 396/05 och 1881/06 vad gäller förekomst av bekämpningsmedelsrester, tungmetaller (Pb, Cd) och mykotoxiner.

ALLERGENER: I enlighet med bilaga II till förordning (EG) nr 1169/2011:

Innehåller som ingrediens: Svaveldioxid och sulfiter < 10 ppm

Kan innehålla spår av: MJÖLK eftersom produkten är förpackad i en fabrik som hanterar MJÖLK och mejeriprodukter

GLUTENFRI: I enlighet med EG-förordning 828/2014 kan den märkas som "glutenfri" eftersom produkten kan innehålla oavsiktlig kontaminering av gluten upp till högst 20 mg / kg.

LAKTOSFRI: laktos har inte laktos som ingrediens, möjliga spår <0,01%

PRODUKTENS URSPRUNG: TYSKLAND

FÖRPACKAD I: ITALIEN

NÄRINGSINFORMATION - CHYME FYSISKA PARAMETRAR - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR - TUNGMETALLER: se sista sidan

INFO: Indikationerna i detta blad, även om de är korrekta och formulerade efter bästa kunskap från vår nuvarande kunskap, är endast i informationssyfte och befriar Gioia Group s.r.l. från allt ansvar för felaktig användning av produkten i fråga.

MILJÖMÄRKNING:

väska: LDPE90

etikett: PAP22

Återvinning: PLAST

Kontrollera bestämmelserna i din kommun

Det förklaras att materialen som används för förpackning av produkten överensstämmer med Europeiska unionens bestämmelser och är lämpliga för direkt kontakt med livsmedel. Den ursprungliga försäkringen om överensstämmelse finns tillgänglig på begäran.



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI per 100 gr di prodotto - NUTRITIONAL INFORMATION per 100 gr of product - NÄHRWERTANGABEN pro 100 g Produkt INFORMATIONS NUTRITIONNELLES pour 100 gr de produit - INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 gr de producto - VOEDINGSINFORMATIE per 100 g product - INFORMACJE ŻYWIENIOWE na 100 gr produktu - NÄRINGSINFORMATION per 100 gr produkt	
Energia - Energy - Energie - Énergie - Valor energético - Energie - Wartość energetyczna - Kraft	1544 kJ 363 kcal
Grassi - Fat - Fett - Graisses - Grasas - Waarvan - Tłuszcz - Fett	0 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturates - davon gesättigte Fettsäuren - dont acides gras saturés - de las cuales ácidos grasos saturados - enkelvoudig onverzadigde vetzuren - w tym kwasy tłuszczowe nasycone - varav mättade fettsyror	0 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate - Glucides - Hidratos de carbono - Koolhydraten - Węglowodany - Kolhydrater	90,7 g
di cui zuccheri - of which sugars - davon Zucker - dont sucres - de los cuales azúcares - waarvan suikers - w tym cukry - varav sockerarter	0 g
Fibre - Ballaststoffe - Fibres alimentaires - Fibra alimentaria - Vezels - Błonnik - Fibrer	0 g
Proteine - Protein - Eiweiß - Protéines - Proteínas - Eiwitten - Białko - Proteiner	0,1 g
Sale - Salt - Salz - Sel - Sal - Zout - Sól - Salt	0,14 g

PARAMETRI CHIMICO FISICI - CHEMICAL AND PHYSICAL PARAMETERS - CHEMISCHE UND PHYSIKALISCHE PARAMETER - PARAMÈTRES CHIMIQUES ET PHYSIQUES - PARÁMETROS QUÍMICOS Y FÍSICOS - FYSIEKE CHEMISCHE PARAMETERS - PARAMETRY FIZYKOCHEMICZNE - FYSIKALISK-KEMISKA PARAMETRAR					
Colour White/creamy	Form Fine powder	Moisture Max 10%	pH 4.5 - 7.0	MVA viscosity 540-1100 MVU	Ash 0,5%
Calcium 5 mg	Magnesium 2 mg	Iron 0,1 mg	Potassium <0,1 mg	SO2 <10 ppm	

PARAMETRI MICROBIOLOGICI - MICROBIOLOGICAL PARAMETERS - MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER - PARAMÈTRES MICROBIOLOGIQUES - PARAMETROS MICROBIOLOGICOS - MICROBIOLOGISCHE PARAMETERS - PARAMETRY MIKROBIOLOGICZNE - MIKROBIOLOGISKA PARAMETRAR					
Total plate count Max 10000 cfu/g	Moulds and yeasts max 200 cfu/g	E.coli Negative	Salmonella Negative on 25 g		

METALLI PESANTI - HEAVY METALS - SCHWERMETALLE - MÉTAUX LOURDS - METALES PESADOS - ZWARE METALEN - METALE CIĘŻKIE - TUNGMETALLER				
Cadmium 0,05 ppm	Lead 0,2 ppm	Mercury 0,1 ppm	Arsenic 1 ppm	