

# IT

## SCHEDA TECNICA

# ULTRATEX 4

**DESCRIZIONE:** Amido alimentare pre-gelatinizzato e chimicamente modificato raffinato da mais ceroso.

**INGREDIENTI:** amido modificato

**DOSAGGIO:** ULTRA-TEX 4 è un amido alimentare modificato a base di amido di mais ceroso, che si gonfia in acqua fredda. Offre una sensazione cremosa e una texture liscia e corposa, ed è ideale per applicazioni che richiedono le caratteristiche di un amido premium senza necessitare di cottura. È versatile, sviluppando viscosità istantanea e resistendo a alte temperature e pressioni. Ha anche una stabilità eccellente al congelamento e allo scongelamento.

Le applicazioni tipiche includono:

- Condimenti per insalate o salse emulsificante a freddo: ULTRA-TEX 4 è ideale per preparare condimenti per insalate istantanei o salse emulsificante, grazie alla sua eccellente resistenza al calore, agli acidi e allo stress meccanico. È particolarmente adatto per l'omogeneizzazione di prodotti a bassa acidità. I livelli di utilizzo consigliati variano dal 2% al 6%, con la possibilità di utilizzare fino al 10% in meno di amido rispetto agli amidi convenzionali per ottenere la stessa viscosità.

- Ripieni di torte alla frutta: Poiché ULTRA-TEX 4 è particolarmente resistente al calore e agli acidi, è raccomandato per prevenire la fuoriuscita di gel durante la cottura dei ripieni di torte alla frutta.

- Salse per microonde: ULTRA-TEX 4 può essere utilizzato al 2-4% come eccellente agente addensante in queste applicazioni grazie alla sua tolleranza allo stress meccanico. Poiché si idrata sia con acqua fredda che calda, la viscosità si sviluppa più rapidamente rispetto a un amido da cuocere, eliminando quindi il problema di dover mescolare miscele secche di salse per microonde durante il riscaldamento, evitando che l'amido da cuocere si depositi inizialmente. ULTRA-TEX 4 crea texture ricche, spesse e cremose.

- Miscele secche per salse e sughi: ULTRA-TEX 4 è utilizzato in salse che richiedono maggiore stabilità durante il processo o la conservazione a freddo, rispetto agli amidi pre-gelatinizzati o ULTRA-TEX 2, offrendo una texture più ricca e cremosa.

Informazioni sull'uso: ULTRA-TEX 4 sviluppa viscosità e texture non appena entra in contatto con acqua fredda o calda. Si consiglia che ULTRA-TEX 4 venga miscelato a secco con altri ingredienti, in particolare zucchero, o disperso in olio per favorirne la dispersione in acqua. La viscosità di ULTRA-TEX 4 rimane stabile a temperature elevate sia in sistemi neutri che acidi (pH=3). I livelli di utilizzo tipici nei sistemi liquidi sono 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

#### 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:** USA

**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 4

**DESCRIPTION:** Refined pregelatinized and chemically modified food starch derived from waxy maize.

**INGREDIENTS:** Modified starch.

**DOSAGE:** ULTRA-TEX 4 is a modified food starch derived from waxy maize that swells in cold water. It offers a creamy sensation and a smooth, rich, and full texture, making it ideal for applications that require the characteristics of a premium starch without the need for cooking. It is versatile, developing instant viscosity and resisting both high temperatures and pressures. It also has excellent freeze-thaw stability.

Typical applications include:

- Cold Processed Salad Dressings or Emulsified Sauces: ULTRA-TEX 4 is ideal for preparing instant salad dressings or emulsified sauces, thanks to its excellent resistance to heat, acids, and mechanical stress. It is particularly suitable for homogenizing low-acid products. Recommended usage levels range from 2% to 6%, with the possibility of using up to 10% less starch compared to conventional starches to achieve the same viscosity.

- Fruit Pie Fillings: Since ULTRA-TEX 4 is highly resistant to heat and acid, it is recommended to prevent gel boil-out during the baking of fruit pie fillings.

- Microwaveable Sauces: ULTRA-TEX 4 can be used at 2-4% as an excellent thickening agent in these applications, thanks to its shear tolerance. Since it hydrates in both cold and hot water, viscosity builds faster than with a cook-up starch, eliminating the need to stir dry microwaveable sauce mixes during heating and preventing the cook-up starch from initially settling. ULTRA-TEX 4 creates rich, thick, and creamy textures.

- Dry Mix Sauces and Gravies: ULTRA-TEX 4 is used in sauces that require greater stability during processing or cold storage compared to traditional pregelatinized starches or ULTRA-TEX 2, providing a richer and creamier texture.

Usage Information: ULTRA-TEX 4 develops viscosity and texture as soon as it comes into contact with cold or hot water. It is recommended that ULTRA-TEX 4 be dry-blended with other ingredients, especially sugar, or dispersed in oil to aid its dispersion in water. The viscosity of ULTRA-TEX 4 remains stable at high temperatures in both neutral and acidic systems (pH=3). Typical usage levels in liquid systems range from 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 an ingredient:** Sulfur dioxide and sulphites < 10 ppm

**May contain traces of:** MILK, as the product is packaged in a facility that processes MILK and dairy products.

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

**LACTOSE-FREE:** As an ingredient, it contains no lactose; possible traces <0.01%.

**PRODUCT ORIGIN:** USA

**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 4

**BESCHREIBUNG:** Raffiniertes, vorgequelltes und chemisch modifiziertes Lebensmittelstärke aus wachsmais.

**ZUTATEN:** Modifizierte Stärke.

**DOSIERUNG:** ULTRA-TEX 4 ist eine modifizierte Lebensmittelstärke auf Basis von wachsmais, die in kaltem Wasser anschwillt. Sie bietet ein cremiges Gefühl und eine glatte, reichhaltige und volle Textur und ist ideal für Anwendungen, die die Eigenschaften einer Premium-Stärke ohne Kochen erfordern. Sie ist vielseitig, entwickelt sofortige Viskosität und widersteht sowohl hohen Temperaturen als auch Druck. Sie hat auch eine ausgezeichnete Freeze-Thaw-Stabilität.

Typische Anwendungen umfassen:

- Kalt verarbeitete Salatdressings oder Emulsionssaucen: ULTRA-TEX 4 ist ideal für die Zubereitung von Instant-Salatdressings oder Emulsionssaucen, dank ihrer hervorragenden Widerstandsfähigkeit gegenüber Wärme, Säuren und mechanischem Stress. Sie ist besonders geeignet für die Homogenisierung von Produkten mit niedrigem pH-Wert. Die empfohlenen Einsatzmengen liegen zwischen 2 % und 6 %, wobei in vielen Fällen bis zu 10 % weniger Stärke im Vergleich zu herkömmlichen Stärken verwendet werden kann, um die gleiche Viskosität zu erreichen.

- Fruchttortenfüllungen: Da ULTRA-TEX 4 besonders resistent gegenüber Wärme und Säuren ist, wird sie empfohlen, um das Austreten von Gel während des Backens von Fruchttortenfüllungen zu verhindern.

- Mikrowellensaucen: ULTRA-TEX 4 kann bei 2-4 % als hervorragendes Verdickungsmittel in diesen Anwendungen verwendet werden, dank ihrer Toleranz gegenüber mechanischem Stress. Da sie sowohl in kaltem als auch in heißem Wasser hydratisiert, entwickelt sich die Viskosität schneller als bei einer Kochstärke, wodurch das Problem vermieden wird, dass trockene Mikrowellen-Saucenmischungen beim Erhitzen nicht gut gemischt werden und die Kochstärke anfänglich absinkt. ULTRA-TEX 4 erzeugt reichhaltige, dicke und cremige Texturen.

- Trockensaucen- und Soßenmischungen: ULTRA-TEX 4 wird in Saucen verwendet, die während der Verarbeitung oder Lagerung bei Kälte eine größere Stabilität erfordern als herkömmliche vorgequollene Stärken oder ULTRA-TEX 2, und sorgt für eine reichhaltigere und cremigere Textur.

Verwendungshinweise: ULTRA-TEX 4 entwickelt sofort Viskosität und Textur, sobald es mit kaltem oder heißem Wasser in Kontakt kommt. Es wird empfohlen, ULTRA-TEX 4 trocken mit anderen Zutaten, insbesondere Zucker, zu mischen oder in Öl zu dispergieren, um die Dispersion in Wasser zu fördern. Die Viskosität von ULTRA-TEX 4 bleibt bei hohen Temperaturen sowohl in neutralen als auch in sauren Systemen (pH = 3) stabil. Typische Einsatzmengen in Flüssigkeitssystemen liegen zwischen 2 % und 5 %.

**VERFALLSDATUM:** Bei kühl 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 von:** MILCH enthalten, da das Produkt in einer Einrichtung verpackt wird, die MILCH und Milchprodukte verarbeitet.

**GLUTENFREI:** Gemäß der Verordnung EG 828/2014 kann es als „Glutenfrei“ gekennzeichnet werden, da das Produkt bis zu einem maximalen Wert von 20 mg/kg zufällige Glutenkontaminationen enthalten kann.

**LAKTOSEFREI:** Als Zutat enthält es keinen Lactose; mögliche Spuren <0,01%.

**PRODUKTHERKUNFT:** USA

**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 4

**DESCRIPTION:** Amidon alimentaire pré-gélatinisé et chimiquement modifié dérivé du maïs cireux.

**INGRÉDIENTS:** Amidon modifié

**DOSAGE:** ULTRA-TEX 4 est un amidon alimentaire modifié à base de maïs cireux, qui gonfle dans l'eau froide. Il offre une sensation crémeuse et une texture lisse, riche et pleine, et est idéal pour des applications nécessitant les caractéristiques d'un amidon haut de gamme sans nécessiter de cuisson. Il est polyvalent, développant une viscosité instantanée et résistant à la chaleur et à la pression. Il possède également une excellente stabilité au gel et au dégel.

Les applications typiques comprennent:

-Condiments pour salades ou sauces émulsifiées à froid: ULTRA-TEX 4 est idéal pour préparer des condiments instantanés pour salades ou des sauces émulsifiées, grâce à sa résistance exceptionnelle à la chaleur, aux acides et au stress mécanique. Il est particulièrement adapté pour l'homogénéisation de produits à faible acidité. Les niveaux d'utilisation recommandés varient de 2 % à 6 %, avec la possibilité d'utiliser jusqu'à 10 % de moins que les amidons conventionnels pour obtenir la même viscosité.

-Garnitures de tartes aux fruits: Étant donné que ULTRA-TEX 4 est particulièrement résistant à la chaleur et aux acides, il est recommandé pour éviter les fuites de gel lors de la cuisson des garnitures de tartes aux fruits.

Sauces pour micro-ondes: ULTRA-TEX 4 peut être utilisé à 2-4 % comme excellent agent épaississant dans ces applications, grâce à sa tolérance au stress mécanique. Puisqu'il s'hydrate à la fois dans de l'eau froide et chaude, la viscosité se développe plus rapidement que pour un amidon cuit, éliminant ainsi le problème de devoir mélanger des mélanges secs de sauces pour micro-ondes pendant le chauffage et évitant que l'amidon ne se dépose initialement. ULTRA-TEX 4 crée des textures riches, épaisses et crémeuses.

-Mélanges secs pour sauces et gravies : ULTRA-TEX 4 est utilisé dans des sauces nécessitant une plus grande stabilité pendant le processus ou la conservation à froid par rapport aux amidons pré-gélatinisés ou ULTRA-TEX 2, offrant une texture plus riche et crémeuse.

-Informations sur l'utilisation: ULTRA-TEX 4 développe la viscosité et la texture dès qu'il entre en contact avec de l'eau froide ou chaude. Il est recommandé de mélanger ULTRA-TEX 4 à sec avec d'autres ingrédients, en particulier le sucre, ou de le disperser dans de l'huile pour favoriser sa dispersion dans l'eau. La viscosité de ULTRA-TEX 4 reste stable à haute température dans des systèmes neutres ou acides (pH = 3). Les niveaux d'utilisation typiques dans les systèmes liquides vont 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 conditionné dans une usine traitant du LAIT et des produits laitiers.

**SANS GLUTEN:** Conformément au règlement CE 828/2014, il peut être étiqueté «Sans Gluten» car le produit peut contenir des contaminations accidentelles de gluten jusqu'à un maximum de 20 mg/kg.

**SANS LACTOSE:** En tant qu'ingrédient, il ne contient pas de lactose ; traces possibles <0,01%.

**ORIGINE DU PRODUIT:** USA

**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 4

**DESCRIPCIÓN:** Almidón alimentario pregelatinizado y modificado químicamente derivado del maíz ceroso..

**INGREDIENTES:** Almidón modificado

**DOSIFICACIÓN:** ULTRA-TEX 4 es un almidón alimentario modificado a base de maíz ceroso, que se hincha en agua fría. Ofrece una sensación cremosa y una textura suave, rica y densa, y es ideal para aplicaciones que requieren las características de un almidón premium sin necesidad de cocción. Es versátil, desarrollando viscosidad instantánea y resistiendo altas temperaturas y presiones. También tiene una excelente estabilidad al congelamiento y descongelamiento.

Las aplicaciones típicas incluyen:

- Aderezos para ensaladas o salsas emulsionadas a frío: ULTRA-TEX 4 es ideal para preparar aderezos instantáneos para ensaladas o salsas emulsionadas, gracias a su excelente resistencia al calor, los ácidos y el estrés mecánico. Es particularmente adecuado para la homogeneización de productos con bajo pH. Los niveles de uso recomendados varían entre el 2 % y el 6 %, con la posibilidad de utilizar hasta un 10 % menos de almidón en comparación con los almidones convencionales para obtener la misma viscosidad.

- Rellenos de tartas de frutas: Debido a que ULTRA-TEX 4 es particularmente resistente al calor y los ácidos, se recomienda para evitar la fuga de gel durante la cocción de los rellenos de tartas de frutas.

- Salsas para microondas: ULTRA-TEX 4 puede ser utilizado al 2-4 % como excelente agente espesante en estas aplicaciones gracias a su tolerancia al estrés mecánico. Dado que se hidrata tanto en agua fría como caliente, la viscosidad se desarrolla más rápidamente que con un almidón cocido, eliminando el problema de tener que mezclar mezclas secas de salsas para microondas durante el calentamiento, evitando que el almidón cocido se deposite inicialmente. ULTRA-TEX 4 crea texturas ricas, espesas y cremosas.

- Mezclas secas para salsas y gravies: ULTRA-TEX 4 se utiliza en salsas que requieren mayor estabilidad durante el proceso o el almacenamiento en frío en comparación con los almidones pregelatinizados o ULTRA-TEX 2, ofreciendo una textura más rica y cremosa.

Información sobre el uso: ULTRA-TEX 4 desarrolla viscosidad y textura tan pronto como entra en contacto con agua fría o caliente. Se recomienda mezclar ULTRA-TEX 4 en seco con otros ingredientes, especialmente azúcar, o dispersarlo en aceite para favorecer su dispersión en agua. La viscosidad de ULTRA-TEX 4 se mantiene estable a altas temperaturas en sistemas tanto neutros como ácidos (pH = 3). Los niveles de uso típicos en sistemas líquidos van 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) nº 396/05 y el Reglamento (CE) nº 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, ya que el producto se envasa en una instalación que procesa LECHE y derivados lácteos.

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

**SIN LACTOSA:** Como ingrediente, no contiene lactosa; posibles trazas <0,01%.

**ORIGEN DEL PRODUCTO:** USA

**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 4

**BESCHRIJVING:** Voedingsmiddel zetmeel, gepre-gelatineerd en chemisch gemodificeerd, afgeleid van wasmaïs.

**INGREDIËNTEN:** Gemodificeerd zetmeel.

**DOSERING:** ULTRA-TEX 4 is een gemodificeerd voedingsmiddel zetmeel op basis van wasmaïs, dat zwelt in koud water. Het biedt een romige sensatie en een zachte, rijke en volle textuur, en is ideaal voor toepassingen die de eigenschappen van een premium zetmeel vereisen zonder koken. Het is veelzijdig, ontwikkelt onmiddellijk viscositeit en is bestand tegen hoge temperaturen en druk. Het heeft ook uitstekende vries- en dooistabiliteit.

Typische toepassingen omvatten:

- Saladedressings of koude geëmulgeerde sauzen: ULTRA-TEX 4 is ideaal voor het bereiden van instant saladedressings of geëmulgeerde sauzen vanwege de uitstekende weerstand tegen hitte, zuren en mechanische stress. Het is bijzonder geschikt voor het homogeniseren van producten met een lage pH. De aanbevolen gebruikswaarden variëren van 2% tot 6%, met de mogelijkheid om tot 10% minder zetmeel te gebruiken in vergelijking met conventioneel zetmeel om dezelfde viscositeit te bereiken.

- Fruittaartvullingen: Omdat ULTRA-TEX 4 bijzonder bestand is tegen hitte en zuren, wordt het aanbevolen om uitlozing van gel te voorkomen tijdens het bakken van fruittaartvullingen.

- Magnetronsauzen: ULTRA-TEX 4 kan worden gebruikt in concentraties van 2-4% als uitstekende viscositeitsbouwer in deze toepassingen vanwege de mechanische stressbestendigheid. Aangezien het zich zowel in koud als heet water hydrateert, wordt de viscositeit sneller opgebouwd dan bij kookzetmeel, waardoor het probleem van het moeten mengen van droge sausmixen in de magnetron tijdens het verwarmen wordt geëlimineerd, waardoor het kookzetmeel niet aanvankelijk bezinkt. ULTRA-TEX 4 creëert rijke, dikke en romige texturen.

- Droge mixen voor sauzen en jus: ULTRA-TEX 4 wordt gebruikt in sauzen die extra stabiliteit vereisen tijdens het proces of de koude opslag in vergelijking met gepre-gelatineerd zetmeel of ULTRA-TEX 2, en biedt een rijkere, romigere textuur.

Gebruiksaanwijzing: ULTRA-TEX 4 ontwikkelt viscositeit en textuur zodra het in contact komt met koud of heet water. Het wordt aanbevolen om ULTRA-TEX 4 droog te mengen met andere ingrediënten, met name suiker, of in olie te dispergeren om de dispersie in water te bevorderen. De viscositeit van ULTRA-TEX 4 blijft stabiel bij hoge temperaturen in zowel neutrale als zure systemen (pH = 3). Typische gebruiksniveaus in vloeibare systemen zijn 2% tot 5%.

**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, aangezien het product wordt verpakt in een fabriek die MELK en zuivelproducten verwerkt.

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

**LACTOSEVRIJ:** Als ingrediënt bevat het geen lactose; mogelijke sporen <0,01%.

**OORSPRONG VAN HET PRODUCT:** USA

**VERPAKT IN:** ITALIË

**VOEDINGSINFORMATIE - CHYME FYSISCHE 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 4

**OPIS:** Modyfikowany, chemicznie zmieniony, wstępnie żelatynizowany skrobia spożywcza pochodząca z kukurydzy woskowej.

**SKŁADNIKI:** Modyfikowana skrobia.

**DAWKOWANIE:** ULTRA-TEX 4 to modyfikowana skrobia spożywcza na bazie kukurydzy woskowej, która pęcznieje w zimnej wodzie. Daje uczucie kremowości oraz gładką, bogatą i pełną teksturę, idealną do zastosowań wymagających właściwości skrobi premium bez potrzeby gotowania. Jest wszechstronna, rozwijając natychmiastową lepkość i odporność na wysokie temperatury oraz ciśnienie. Charakteryzuje się także doskonałą stabilnością w trakcie mrożenia i rozmrażania.

Typowe zastosowania obejmują:

- Kondensatory do sałatek lub emulsje zimne: ULTRA-TEX 4 jest idealna do przygotowywania błyskawicznych sosów do sałatek lub emulsji, dzięki doskonałej odporności na ciepło, kwasy i mechaniczne stropy. Jest szczególnie odpowiednia do homogenizacji produktów o niskim pH. Zalecane poziomy użycia wahają się od 2% do 6%, z możliwością użycia nawet o 10% mniej skrobi w porównaniu do skrobi konwencjonalnych, aby uzyskać tę samą lepkość.

- Farsze do ciast owocowych: Ponieważ ULTRA-TEX 4 jest szczególnie odporna na ciepło i kwasy, jest zalecana do zapobiegania wyciekom żelu podczas pieczenia farszów do ciast owocowych.

- Sosy do mikrofalówki: ULTRA-TEX 4 może być używana w stężeniu 2-4% jako doskonały zagęstnik w tych zastosowaniach dzięki swojej odporności na stres mechaniczny. Ponieważ nawilża się zarówno w zimnej, jak i gorącej wodzie, lepkość rozwija się szybciej niż w przypadku skrobi gotowanej, eliminując problem konieczności mieszania suchych mieszanek do sosów mikrofalowych podczas podgrzewania, unikając osadzania się skrobi gotowanej na początku. ULTRA-TEX 4 tworzy bogate, gęste i kremowe tekstury.

- Mieszanki suche do sosów i sosów mięsnych: ULTRA-TEX 4 jest stosowana w tych sosach, gdy wymagana jest większa stabilność podczas procesu lub przechowywania w chłodnych warunkach w porównaniu do tradycyjnych skrobi wstępnie żelatynizowanych lub ULTRA-TEX 2, oferując bogatszą i kremową teksturę.

- Informacje o użytkowaniu: ULTRA-TEX 4 rozwija lepkość i teksturę, gdy tylko wejdzie w kontakt z zimną lub gorącą wodą. Zaleca się mieszanie ULTRA-TEX 4 na sucho z innymi składnikami, szczególnie cukrem, lub rozpuszczanie w oleju, aby ułatwić jej rozproszenie w wodzie. Lepkość ULTRA-TEX 4 pozostaje stabilna w wysokich temperaturach zarówno w systemach neutralnych, jak i kwaśnych (pH = 3). Typowe poziomy użycia w systemach ciekłych wynoszą 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 ślady:** MLEKO, ponieważ produkt jest pakowany w zakładzie, który przetwarza MLEKO i produkty mleczne.

**BEZGLUTENOWY:** Zgodnie z Rozporządzeniem WE 828/2014 może być oznakowany jako „Bezglutenowy”, ponieważ produkt może zawierać przypadkową kontaminację glutenem do maksymalnie 20 mg/kg.

**BEZ LAKTOZY:** Jako składnik nie zawiera laktozy; możliwe ślady <0,01%.

**POCHODZENIE PRODUKTU:** USA

**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 4

**BESKRIVNING:** Förbehandlad och kemiskt modifierad livsmedelsstärkelse raffinerad från vaxmajs.

**INGREDIENSER:** Modifierad stärkelse.

**DOSERING:** ULTRA-TEX 4 är en modifierad livsmedelsstärkelse baserad på vaxmajs som sväller i kallt vatten. Den ger en krämig känsla och en mjuk, rik och fyllig textur och är idealisk för tillämpningar som kräver egenskaperna hos en premiumstärkelse utan behov av kokning. Den är mångsidig och utvecklar omedelbar viskositet samt tål höga temperaturer och tryck. Den har också utmärkt stabilitet vid frysning och upptining.

Typiska tillämpningar inkluderar:

- Kallbearbetade salladsdressingar eller emulgerade såser: ULTRA-TEX 4 är idealisk för att förbereda snabb salladsdressing eller emulgerade såser, tack vare dess utmärkta motståndskraft mot värme, syra och mekanisk stress. Den är särskilt lämplig för homogenisering av produkter med lågt pH. Rekommenderade användningsnivåer är 2–6 %, med möjlighet att använda upp till 10 % mindre stärkelse jämfört med konventionell stärkelse för att uppnå samma viskositet.

- Fruktpajfyllningar: Eftersom ULTRA-TEX 4 är särskilt motståndskraftig mot värme och syra, rekommenderas den för att förhindra att gelén läcker ut under bakning av frukt-pajfyllningar.

- Mikrovågsugnsåser: ULTRA-TEX 4 kan användas vid 2–4 % som en utmärkt viskositetsbyggare i dessa tillämpningar tack vare dess tolerans mot mekanisk stress. Eftersom den hydratiseras både med kallt och varmt vatten byggs viskositeten upp snabbare än med kokstärkelse, vilket eliminerar problemet med att behöva blanda torra mikrovågsugnsåsblandningar under uppvärmning, vilket förhindrar att kokstärkelsen sedimenterar i början. ULTRA-TEX 4 skapar rika, tjocka och krämiga texturer.

- Torkade blandningar för såser och såser till kött: ULTRA-TEX 4 används i dessa såser där extra stabilitet under bearbetning eller vid förvaring i kyla krävs, jämfört med traditionell förbehandlad stärkelse eller ULTRA-TEX 2, och ger en rikare och krämigare textur.

- Användarinformation: ULTRA-TEX 4 utvecklar viskositet och textur så snart den kommer i kontakt med kallt eller varmt vatten. Det rekommenderas att ULTRA-TEX 4 blandas torrt med andra ingredienser, särskilt socker, eller sprids i olja för att underlätta dispersionen i vatten. Viskositeten hos ULTRA-TEX 4 förblir stabil vid höga temperaturer i både neutrala och sura system (pH = 3). Typiska användningsnivåer i flytande system är 2–5 %.

**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 packas i en anläggning som hanterar MJÖLK och mejeriprodukter.

**GLUTENFRI:** Enligt förordning EC 828/2014 kan den märkas som "Glutenfri" eftersom produkten kan innehålla oavsiktliga glutenkontamineringar upp till ett maximum av 20 mg/kg.

**LÅG LAKTOHALT:** Som ingrediens innehåller den inte laktos; möjliga spår <0,01%.

**PRODUKTENS URSPRUNG:** USA

**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 försäkran om överensstämmelse finns tillgänglig på begäran.

<b>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</b>	
Energia - Energy - Energie - Énergie – Valor energético – Energie - Wartość energetyczna - Kraft	1556 kJ 372 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	92,9 g
di cui zuccheri - of which sugars - davon Zucker - dont sucres - de los cuales azúcares – waarvan suikers – w tym cukry - varav sockerarter	0 g
Proteine - Protein - Eiweiß -Protéines – Proteínas – Eiwitten – Białko - Proteiner	0,1 g
Fibre-Ballaststoffe-Fibres alimentaires- Fibra alimentaria-Vezels-Blonnik-Fibrer	0 g
Sale-Salt-Salz-Sel-Sal-Zout-Sól-Salt	0,42 g

<b>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</b>				
Moisture Max 10%	pH min 4,5 max 7,0	MVA viscosity <i>15 min</i> Min 220 MVU Max 480 MVU	MVA viscosity <i>end</i> Min 170 MVU Max 350 MVU	

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

<b>METALLI PESANTI - HEAVY METALS – SCHWERMETALLE - MÉTAUX LOURDS - METALES PESADOS</b>				
Lead Max 2,0 ppm	Cadmium Max 0,1 ppm	Mercury Max 0,1 ppm	Arsenic Max 1,0 ppm	