

Scheda Specifiche/ Specification SheetData di emissione/ *Issue date:* 13/07/2019Data revisione/ *Revision date:* 18/11/2019 rev.2

Nome commerciale/ <i>Brand Name</i>	Amido di patate pregelatinizzato_alim
Dichiarazione in etichetta / <i>Ingredient labelling</i>	Amido (patata) / <i>potato starch</i>
Descrizione / <i>Description</i>	L'amido di patata pregelatinizzato viene utilizzato per la sua azione addensante in diversi prodotti alimentari (es. salse, sughi, snacks...). Il prodotto è solubile in acqua fredda. / <i>pregelatinized potato starch, applied as an universal binding and thickening agent in sauces, dry soup and snacks.</i>
Dosaggio suggerito / <i>Suggested dose</i>	Per ulteriori informazioni e livelli di dosaggio di impiego raccomandato per la realizzazione del vostro prodotto finito, si prega di contattare il nostro Tecnico Commerciale di riferimento. / <i>For further information and recommended dosage levels, please contact our Sales Technical.</i>
Paese di origine/ <i>Country of origin</i>	Germania / <i>Germany</i>
Imballo / <i>Packaging</i>	Sacchi di carta da 25 kg idonei al contatto alimentare secondo Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011. / <i>Paper bags from 25 kg in compliance with Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011.</i>
Modalità di conservazione / <i>Storage precautions</i>	Conservare nella sua confezione originale chiusa in luogo fresco e asciutto. Richiudere immediatamente l'imballo dopo l'apertura. / <i>Store at room temperature in a cool and dry conditions. Close the packaging after the opening quickly.</i>
T.M.C / <i>Shelf-Life</i>	18 mesi dalla data di produzione / <i>18 months from production date</i>

Analisi fisico –chimiche/ <i>Physico –chemical analysis</i>	
Aspetto / <i>Appearance</i>	Polvere bianca / <i>white powder</i>
pH	5 - 7
Contenuto in umidità / <i>Moisture Content</i>	Max 6 %
Variabile di luminosità / <i>Lightness variable</i>	Min 90 L*
Viscosità di Brookfield / <i>Brookfield Viscosity</i>	5.000 - 15.000 mPa*s
Analisi setaccio / <i>sieve analysis > 0,200 mm</i>	Max. 5 %
Analisi setaccio / <i>sieve analysis > 0,125 mm</i>	10 – 20 %
Analisi setaccio / <i>sieve analysis < 0,075 mm</i>	Max. 60 %

Scheda Specifiche/ Specification SheetData di emissione/ *Issue date:*

13/07/2019

Data revisione/ *Revision date:*

18/11/2019 rev.2

Analisi microbiologiche/ <i>Microbiological measurements</i>	
Conta batterica totale / <i>Total plant count</i> (UFC/g)	Max 5000
E.Coli (UFC/g)	Non rilevabile / <i>not detectable</i> 1 g
Enterobacteriaceae (UFC/g)	Max 100
Muffe e lieviti / <i>Moulds and Yeasts</i> (UFC/g)	Max 100
Salmonella (UFC/g)	Assente/ <i>absent</i> in 25 g
Listeria monocytogenes (UFC/g)	Assente/ <i>absent</i> in 25 g

Valori Nutrizionali per 100g di prodotto/ *Nutritional information per 100g of product*

La tabella elenca i valori nutrizionali in conformità al Regolamento (EU) n° 1169/2011, relativa all'etichettatura dei prodotti alimentari

Componenti nutrizionali / <i>Nutrients</i>	Valore medio/ <i>Mean value</i>
Energia/ <i>Energy</i> (kcal)	377
Energia/ <i>Energy</i> (kJ)	1603
Proteine/ <i>Proteins</i> %	0,1
Carboidrati/ <i>Carbohydrates</i> %	94
di cui zuccheri/ <i>of which sugars</i> %	tracce
di cui amido / <i>of which starch</i> %	94
Fibre/ <i>Fibre</i> %	tracce
Grassi/ <i>Fat</i> %	0,1
di cui saturi / <i>of which saturated</i> %	tracce
Sale / <i>Salt</i> %	0,07

Dichiarazione OGM / *No-GMO Statement*

Il produttore opera in conformità ai requisiti OGM stabiliti nel Reg 1829/2003/CE su "alimenti e mangimi geneticamente modificati" ed al Reg 1830/2003&CE su "tracciabilità e l'etichettatura degli alimenti e mangimi prodotti a partire da OGM" e garantisce in questo modo la fornitura di prodotti convenzionali (non-GMO). Il prodotto quindi non è soggetto ad etichettatura in accordo al Reg 1829/2003/CE e 1830/2003/CE / *The producer complies with the EU GMO requirements as principally laid down under EC Regulation No 1829/2003 on "genetically modified food and feed" and EC Regulation No 1830/2003 on "the traceability and labelling of food and feed products produced from GMO's"* By ensuring the supply of conventional ingredients, the supplier thus ensures that there is no need to label its products under either 1829/2003 or 1830/2003

Dichiarazione HACCP / *HACCP Statement*

Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP / *This product manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004 on food hygiene. To ensure conformance to legislative requirements, all production processes undergo a periodic HACCP study.*

Dichiarazione contaminanti / *Statement on contaminants*

Il prodotto in oggetto è fabbricato in accordo con il REGOLAMENTO (CEE) N 315/93 dell'8 febbraio 1993 che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari ed al REGOLAMENTO (CE) n 1881/2006 del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche / *We confirm that this product fulfills the REGULATION (EEC) No 315/93 of 8 February 1993 laying down Community procedures for contaminants in food and the REGULATION (EC) No 1881/2006 of 19 December 2006 setting maximum levels of certain contaminants in foodstuffs and subsequent amendments.*

Dichiarazione Irraggiamento / *Ionizing radiation Statement*

Concerning foods and food ingredients treated with ionizing radiation, the product is not gamma irradiated in compliance with the Directives 1999/2/CE and 1999/3/CE and subsequently amended.

Questo prodotto è conforme alle Direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE e successive modifiche

Prodotto trattato con radiazioni ionizzanti

NO

Prodotto contenente materie prime trattate con radiazioni ionizzanti

NO

Scheda Specifiche/ Specification Sheet

Data di emissione/ Issue date: 13/07/2019

Data revisione/ Revision date: 18/11/2019 rev.2

Informazioni su regimi alimentari particolari / Diets Information

Il prodotto è adatto ai Vegetariani / *The product is suitable for Vegetarian* SI
(non contiene ingredienti di origine animale, ad esclusione di prodotti lattiero caseari, miele, uova e prodotti derivati)

Il prodotto è adatto ai Vegani / *The product is suitable for Vegan* SI
(non contiene ingredienti di origine animale, inclusi prodotti lattiero caseari, miele, uova e prodotti derivati)

Il seguente elenco allergeni è conforme all'Allegato II del Regolamento (UE) N. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. / *Allergens list is in compliance with the Regulation (EU) N. 1169/2011 annex II.*

Allergeni	Presenza/Presence	Cross Contamination	Note/Note
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine / <i>Cereals containing gluten (i.e wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof</i>	NO	NO	
Crostacei e prodotti a base di crostacei / <i>Crustaceans and products thereof</i>	NO	NO	
Uova e prodotti a base di uova / <i>Eggs and products thereof</i>	NO	NO	
Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>	NO	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and products thereof</i>	NO	NO	
Soia e prodotti a base di soia / <i>Soybeans and products thereof</i>	NO	NO	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>	NO	NO	
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati / <i>Nuts i.e Almond (Amygdalus communis L.), Hazelnut (Corylus avellana), Walnut (Juglans regia), Cashew (Anacardium occidentale), Pecan nut (Carya illinoensis (Wangenh.) K Koch), Brazil nut (Bertholletia excelsa), Pistachio nut (Pistacia vera), Macadamia nut and Queensland nut (Macadamia ternifolia) and products thereof</i>	NO	NO	
Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery and products thereof</i>	NO	NO	
Senape e prodotti a base di senape / <i>Mustard and products thereof</i>	NO	NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/Kg espressi come SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂</i>	NO	SI	Max 10 ppm
Lupino e prodotti a base di lupino / <i>Lupin and products thereof</i>	NO	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi / <i>Molluscs and product thereof</i>	NO	NO	

Le informazioni riportate nella presente scheda, rivestono solo carattere informativo e ci sollevano da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo del prodotto in oggetto. Le informazioni riportate sulla presente potrebbero subire variazioni; nel caso non siano stati stipulati capitolati controfirmati per accettazione da entrambe le parti, ci riserviamo il diritto di emettere nuova revisione senza alcun preavviso. Metodo di analisi disponibili su richiesta. / *The information contained herein is to the best of our knowledge reliable, based on supplier documentation. However, nothing herein is to be construed as a warranty. For the commercial use of this product including the labelling and description of any food into which it is incorporated, it shall remain the responsibility of the food manufacturer to identify and comply with all relevant legal requirements. Information contained herein may be modified we reserve the right to issue revision without notice in absence of agreements signed. Analysis methods provided on request.*