

SCHEDA TECNICA

0203A AMIDO MAIS GIGLIO

TECHNICAL DATASHEET

0203A MAIZE STARCH GIGLIO

SCHEDA TECNICA

PRODOTTO	AMIDO MAIS GIGLIO
NUMERO CAS	9005-25-8
NUMERO	232-679-6
EINECS/ELINCS	
ORIGINE	Vegetale
TIPO DI PRODOTTO ED IMPIEGO	Idoneo all'uso alimentare
DESCRIZIONE	Amido di mais comune ottenuto per estrazione fisica con procedimento ad umido
ALLERGENI	Esente da allergeni alimentari secondo legislazione europea. Contiene derivati del mais (ALBA list) Il prodotto è GLUTEN-FREE
SOLUBILITA'	Polisaccaride complesso insolubile in acqua. Il prodotto gelifica in ambiente acquoso per riscaldamento
LIEVITI E MUFFE	Lieviti < 100 ufc/g Muffe < 100 ufc/g
CONSERVAZIONE	Conservare in contenitori ben chiusi, in luogo fresco, asciutto e areato
VALORI NUTRIZIONALI	Valore energetico: 1456 kJ/100 g (348 kcal/100 g)
PROPRIETA'	Largamente usato nell'industria alimentare come legante, viscosizzante e agente sospendente per colloidali. Produce una salda trasparente e stabile
INCOMPATIBILITA'	Evitare il contatto con sostanze fortemente ossidanti
BIBLIOGRAFIA	FCC; Handbook of Pharmaceutical Excipients

ANALISI MATERIA PRIMA

SPECIFICHE

ASPETTO	Polvere
COLORE	Da bianco a giallino
ODORE	Neutro
SAPORE	Neutro, tipico
VISCOSITA'	Ca. 750 U.B. (Brabender)
pH	5,0-7,0
GRANULOMETRIA	Particelle > 200 micron: <= 0,1%
PERDITA ALL'ESSICCAMENTO	<= 13,0%
PROTEINE	<= 0,4%
LIPIDI	<= 0,1%
CENERI SOLFORICHE	<= 0,1%
SOSTANZE CORRELATE	Cellulosa <= 0,1%
ANIDRIDE SOLFOROSA	<= 10 ppm
CARICA BATTERICA TOTALE	<= 1000 ufc/g
PATOGENI	S. aureus: assente/g Salmonella: assente/10 g E. coli: assente/g

ANNOTAZIONI

NOTE	Conforme a FCC Esente dal rischio BSE/TSE
------	--

TECHNICAL DATA SHEET

PRODUCT	MAIZE STARCH GIGLIO
CAS NUMBER	9005-25-8
EINECS/ELINCS NUMBER	232-679-6
ORIGIN	Vegetable origin
TYPE OF PRODUCT AND USE	Food grade
DESCRIPTION	Common maize starch, obtained by physical extraction with wet process
ALLERGENS	Free from food allergens in compliance with European legislation. It contains maize derivatives (ALBA list) The product is GLUTEN-FREE
SOLUBILITY	Complex polysaccharide, insoluble in water. The product gels in aqueous media for heating
YEASTS AND MOULDS	Yeasts < 100 cfu/g Molds < 100 cfu/g
STORAGE	Store in tightly closed containers in a cool, dry and ventilated place
NUTRITIONAL VALUES	Energy value: 1456 KJ/100 g (348 kcal/100g)
PROPERTIES	Widely used in the food industry as binder, thickener and suspending agent for colloids. Produces a transparent and stable starch indicator
INCOMPATIBILITY	Starch is incompatible with strongly oxidizing substances
BIBLIOGRAPHY	FCC; Handbook of Pharmaceutical Excipients

RAW MATERIAL ANALYSIS

SPECIFICATIONS

APPEARANCE	Powder
COLOUR	From white to pale yellow
ODOUR	Neutral
TASTE	Neutral, typical
VISCOSITY	Approx. 750 U.B. (Brabender)
pH	5,0-7,0
PARTICLES SIZE	Particles > 200 micron: <= 0,1%
LOSS ON DRYING	<= 13,0%
PROTEINS	<= 0,4%
LIPIDS	<= 0,1%
SULFATED ASH	<= 0,1%
RELATED SUBSTANCES	Cellulose <= 0,1%
SULPHUROUS ANHYDRIDE	<= 10 ppm
TOTAL BACTERIA	<= 1000 cfu/g
PATHOGENS	S. aureus: negative/g Salmonella: negative/10 g E. coli: negative/g

NOTES

NOTES	Complies with FCC BSE/TSE free
-------	-----------------------------------

FARMALABOR Srl

Head office Via Pozzillo, zona ind. - 76012 Canosa di Puglia (Bt) - Italy

Legal head office Via Oberdan, 52 - 76012 Canosa di Puglia (Bt) - Italy

Representative office Via Cavriana, 3 - 20134 Milano (Mi) - Italy

Cod. Fisc. e Partita Iva - VAT n° 05676410722

Phone +39 0883 611 301
Fax +39 0883 664 824
Fax 800 085 708
E-mail info@farmalabor.it
Web www.farmalabor.it

La qualità aziendale è riconosciuta dalle certificazioni
Company quality is guaranteed through following certifications
ISO 9001:2008
ISO 14001:2005

