



Società Italiana Prodotti Alimentari

**“HYGEIA” s.r.l**

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail [info@hygeiamazzola.it](mailto:info@hygeiamazzola.it) hygeia@pec.itasi.it

### SCHEDA TECNICA PRODOTTO

<b>Denominazione prodotto</b>	<b>MALTODESTRINA BIO</b>	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Aspetto	Polvere fine
	Odore	Neutro
	Colore	Bianco
	Sapore	Leggermente dolce
<b>Materia prima</b>	Mais da agricoltura biologica	
<b>Allergeni presenti come ingredienti</b>	Nessuno	
<b>Allergeni lavorati nello stabilimento</b>	Cereali contenenti glutine, Uovo, Crostacei, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa, Molluschi.	
<b>Caratteristiche chimico - fisiche</b>	Umidità	< 6 %
	Ceneri solfatate	< 0,6 % su s.secca
	Destrosio equivalente	19 ± 2 % su s.secca
	Solubilità	≥ 98 %
	pH	4,5 - 6,5
	Contaminanti	Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.)
	Metalli pesanti	
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	Carica batterica totale	< 1.000 ufc/g
	Lieviti e Muffe	< 10 ufc/g
	E.Coli	Assente
	Coliformi	Assenti
	Salmonella	Assente in 25 g
	Ocratossine, Aflatossine, Micotossine	Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.)
<b>Valori nutrizionali per 100 g di prodotto</b>	Grassi	0 g
	di cui ac.grassi saturi	0 g
	Carboidrati	95,0 g
	di cui zuccheri	8,0 g
	Fibre	0 g
	Proteine	0 g
	Sale	< 0,1 g
Energia	380 Kcal 1.591 KJ	



Società Italiana Prodotti Alimentari

**“HYGEIA” s.r.l**

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail [info@hygeiamazzola.it](mailto:info@hygeiamazzola.it) hygeia@pec.itasi.it

<b>Voce doganale</b>	1702 9050
<b>Shelf life</b>	12 mesi
<b>Origine</b>	Non UE (Cina)
<b>Codice articolo</b>	MALTODESTRAINABIO
<b>Confezionamento</b>	Sacchi in carta multistrato da 25 Kg. Buste termosaldate in poliene o alluminio da 1 Kg/500 gr. I materiali di imballaggio sono conformi alla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare (Reg.1935/2004/CE, Reg.1895/2005/CE, Reg.2023/2006/CE, Reg.10/2011/CE e successivi aggiornamenti)
<b>Stoccaggio e conservazione</b>	Mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto (T <20°C ed umidità < 40%), ben areato e preferibilmente lontano da fonti luminose.
<b>Dichiarazione OGM</b>	I prodotti provengono da coltivazioni non geneticamente modificate (Reg. CE 1829/2003).
<b>Trattamenti</b>	Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
Trattandosi di prodotti naturali i valori menzionati possono subire variazioni e pertanto non esonerano in ogni caso il ricevente dall'obbligo di identificare e verificare il prodotto, controllandone l'idoneità per gli impieghi previsti dall'utilizzatore, cliente/trasformatore.	



Società Italiana Prodotti Alimentari

**“HYGEIA” s.r.l**

Sede Legale e stabilimento : Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail [info@hygeiamazzola.it](mailto:info@hygeiamazzola.it) hygeia@pec.itasi.it

ALLERGENI	SI	NO	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	PRESENZA IN TRACCE CONTAMINAZIONE CROCIATA	PRESENZA DEL SITO PRODUTTIVO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		NO		NO	SI
Uova e prodotti a base di uova		NO		NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO		NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		NO		NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO		NO	SI
Soia e prodotti a base di soia		NO		NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		NO		NO	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.		NO		NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano		NO		NO	SI
Senape e prodotti a base di senape		NO		NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		NO		NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/ml o 10mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito		NO		NO	SI
Lupini e derivati		NO		NO	NO
Molluschi e derivati		NO		NO	SI
Il prodotte è OGM free :					SI

ST06. MALTODESTRINA BIO

Rev03 del 21.04.2020