

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Maltosec 500g REF. SO38772 |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|------------------------------|------------------------------------------------------|
| Denominazione commerciale | MALTOSEC AGENTS DE CÀRREGA / AGENTES DE CARGA |
| Nome inglese | TAPIOCA MALTODEXTRINA |
| Descrizione a norma di legge | MALTODESTRINA DI TAPIOCA |
| Codice | 58050030 (500g) |
| Codice SAP | 38772 |
| RGSEAA | 40.069089/B |

1. DESCRIZIONE:

Maltodestrina di tapioca.

2. APPLICAZIONI:

Proprietà: Trasforma il grasso in polvere.

Uso: Mescolare con il grasso.

Applicazione: Qualsiasi grasso.

Commenti: Solubile a freddo e caldo.

Capacità di assorbire gli olii, convertendoli in polvere manipolabile.

Lavorazioni: "Polvorones"/ Rocce / Polvere / Sabbia / Croccante di frutti secchi

Esclusivamente per uso alimentare

Vedi link: http://www.sosa.cat/videos_gastronomic.php?idv=58050030

3. COMPOSIZIONE:

| INGREDIENTI | ORIGINE |
|--------------------------|---------|
| Maltodestrina di tapioca | EUA |

4. RACCOMANDAZIONI PER IL DOSAGGIO:

Quantum satis.

5. DESTINATARI:

Alle dosi raccomandate, il prodotto è adatto a tutta la popolazione ed è idoneo al consumo umano.

6. PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE:

Sapore e aroma: Dolce.

Aspetto: Polvere fine bianca/cremosa.



| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Maltosec 500g REF. SO38772 |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

7. PROPRIETÀ CHIMICO-FISICHE

| | |
|---------|-----|
| UMIDITÀ | <5% |
| PAC | 20% |
| SOLIDS | 91% |

8. VALORI NUTRIZIONALI approssimativi per 100 g:

| | |
|-------------------|---------------------|
| VALORE ENERGETICO | 1663 KJ 391 Kcal |
| GRASSI | 0.15 g |
| Saturi | 0 g |
| CARBOIDRATI | 97 g |
| Zuccheri | 0 g |
| PROTEINE | 0.5 g |
| SALE | 0.5 g |

9. PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE:

| | |
|------------------------------------------|-----------------|
| Microorganismi aerobici mesofili (ufc/g) | 10 ⁵ |
| Enterobacteriaceae(ufc/g) | 10 |
| Stafilococchi coagulasi positivi (ufc/g) | 100 |
| E. coli (ufc/g) | 10 |
| Salmonella spp. (ufc/25 g) | Assente/25 g |
| Listeria monocytogenes (ufc/25 g) | Assente/25 g |

10. IMBALLAGGIO:

Recipiente di 500g.

| CODICI EAN | | | |
|-----------------|-------------------|------------------|----------------|
| CODICE PRODOTTO | EAN 13 (PRODOTTO) | EAN 14 (SCATOLA) | PALLET EAN |
| 58050030 (500g) | 8414933570516 | 18414933570513 | 28414933570510 |

Non imballato in atmosfera protettiva

11. CONSERVAZIONE

Si raccomandare di conservare a una temperatura di 15 – 25 °C, in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce, nella confezione originale chiusa fino al momento dell'utilizzo.

12. TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

Da consumarsi preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione.

La durata di conservazione specificata può essere garantita solo in caso di rispetto delle condizioni di conservazione indicate sopra.

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Maltosec 500g REF. SO38772 |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

Durata di conservazione secondaria

Una volta aperto (vita secondaria) mantenere la temperatura ambiente. La durata di conservazione secondaria è la stessa della durata di conservazione primaria (prima dell'apertura), purché siano rispettate le condizioni di conservazione.

13. ELENCO DEGLI ALLERGENI

| TIPO | Presente nel prodotto | | Presente nella stessa linea di produzione (tracce nel prodotto) | | Presente nello stabilimento ma non nel prodotto | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------|
| | SI | NO | SI | NO | SI | NO |
| Cereali contenenti glutine o derivati (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o varietà ibride) | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Pesce e prodotti a base di pesce | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Uova e prodotti a base di uova | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Soia e prodotti a base di soia | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Latte e derivati | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, pistacchi, noci di macadamia | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sedano e derivati | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Senape e derivati | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Sesamo e prodotti a base di sesamo | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Anidride solforosa e sulfuri in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro espressi come SO ₂ . | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Lupino e prodotti a base di lupino | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |

* Escluso il formato: 58070030 (22,7 kg), non ha tracce di latte e derivati.

14. DICHIARAZIONE DI ASSENZA DI GRASSI TRANS

Sosa Ingredients S.L. dichiara che il prodotto cui fa riferimento il presente documento è stato sviluppato senza l'uso di grassi idrogenati.

15. DICHIARAZIONE A NORMA UE SUGLI OGM

Dopo un attento esame di tutti gli ingredienti utilizzati in questo prodotto e considerando la possibile origine da modificazione genetica, Sosa Ingredients S.L. dichiara che il prodotto cui fa riferimento il presente documento è stato sviluppato senza l'uso di ingredienti geneticamente modificati (OGM).

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Maltosec 500g REF. SO38772 |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

16. CERTIFICAZIONI

| | SÌ | NO |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| HALAL: certificato | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| HALAL: idoneo <ul style="list-style-type: none"> - Privo di carne suina e derivati - Privo di carne di pollame - Privo di etanolo | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| KOSHER: certificato (Pareve) | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| KOSHER: idoneo <ul style="list-style-type: none"> - Segue le regole alimentari ebraiche | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

17. INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI

| | SÌ | NO |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| VEGETARIANI: questi prodotti non contengono prodotti animali né alimenti trattati con prodotti animali (come ossa ecc.), tuttavia contengono prodotti secondari di origine animale come uova, latte e loro derivati, miele ecc. Poiché non esiste una normativa in materia, secondo la definizione adottata da Sosa Ingredients S.L. questi prodotti possono essere accettati come vegani/vegetariani qualora contengano tracce. Sarà scelta del singolo stabilire se ciò sia accettabile secondo i propri criteri. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| VEGANI: questi prodotti non contengono prodotti animali (carne, pesce, molluschi ecc.), prodotti secondari di origine animale (uova, latte o loro derivati, miele, gelatina di origine animale, prodotti contenenti pigmenti derivati da insetti ecc.), né alimenti trattati con prodotti animali (come ossa ecc.). Poiché non esiste una normativa in materia, secondo la definizione adottata da Sosa Ingredients S.L. questi prodotti possono essere accettati come vegani/vegetariani qualora contengano tracce. Sarà scelta del singolo stabilire se ciò sia accettabile secondo i propri criteri. | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

18. INFORMATIVA SULLE LEGGI VIGENTI LOCALI

Il prodotto è conforme ai seguenti regolamenti (CE):

1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari.

396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio.

231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio.

E le sue successive modifiche.

È dovere dell'utente controllare gli ingredienti e / o le dosi raccomandate in questo foglio sono adattate alla legislazione locale applicabile nel paese o area di utilizzo.

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Maltosec 500g REF. SO38772 |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

19. SCHEDA DATI DI SICUREZZA

Uso previsto

Questo prodotto è destinato alla preparazione di alimenti. Esclusivamente per uso alimentare.

Non può essere utilizzato in alcuna circostanza per inalazione o altri scopi.

Rispettare le dosi consigliate indicate nel presente documento, in particolare per i prodotti concentrati.

Questo prodotto non presenta rischi per la salute o l'ambiente nelle normali condizioni di utilizzo né nella sua forma originale.

Misure di primo soccorso

Raccomandazioni generali

Rimuovere la vittima dalla zona di pericolo.

Consultare un medico.

Non lasciare la vittima senza sorveglianza.

Inalazione

Portare la vittima all'aria aperta, mantenendo costante la sua temperatura corporea. In caso di respirazione irregolare o di arresto respiratorio, praticare la respirazione artificiale. Non somministrare nulla per bocca. Se la vittima è incosciente, collocarla in posizione di sicurezza e consultare un medico.

Contatto con la pelle

Rimuovere gli indumenti contaminati e lavare accuratamente la pelle con acqua e sapone o con un detergente cutaneo appropriato. Non utilizzare solventi né diluenti.

Se l'irritazione persiste, consultare un medico.

Contatto con gli occhi

Gli spruzzi possono causare cecità e danni tissutali irreversibili.

Sciacquare con acqua corrente per 15 minuti tenendo l'occhio aperto e consultare un medico. Rimuovere le lenti a contatto, se presenti, e sciacquare come indicato in precedenza.

Se i sintomi persistono, continuare a sciacquare gli occhi durante il trasporto in ospedale.

Ingestione diretta senza previa diluizione o dosaggio errato

Tenere libere le vie respiratorie, non indurre il vomito e non somministrare alcun cibo per contrastare gli effetti. Tenere il paziente a riposo e consultare un medico.

In caso di sintomi allergici, consultare un medico.

In caso di dubbio o se i sintomi di disagio persistono, consultare un medico.

| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Maltosec 500g REF. SO38772 |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|

Dispersione accidentale

Interrompere la perdita e assorbirla con un aspirapolvere o uno spazzolone bagnato. Non utilizzare spazzoloni asciutti, in quanto possono creare polvere aerea e scariche elettrostatiche. Non utilizzare la ventilazione forzata.

Conservazione e manipolazione

Questo prodotto non richiede speciali prassi di manipolazione, si raccomandano le misure generali seguenti: non sottoporre a pressione i contenitori vuoti, non fumare nell'area di applicazione, rispettare la legislazione in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, conservare il prodotto nel contenitore originale, tenere al riparo da agenti ossidanti, fortemente alcalini o acidi per evitare reazioni esotermiche.

Conservare fuori dalla portata dei bambini.

Il prodotto è stabile alle condizioni di conservazione e manipolazione raccomandate e non si decompone se utilizzato per gli scopi previsti.

Considerazioni sullo smaltimento

Smaltire gli scarti e i contenitori vuoti in conformità con le vigenti normative.

Informazioni per il trasporto

Sostanza non pericolosa.

L'utente è responsabile per l'assunzione di decisioni di buon senso.

Le informazioni fornite nella presente scheda di sicurezza sono pensate esclusivamente come indicazione per la manipolazione, l'uso, la lavorazione, la conservazione, il trasporto, lo smaltimento e la distribuzione in sicurezza. Le informazioni fanno riferimento solo al prodotto specifico indicato e potrebbero non essere valide per il prodotto utilizzato con qualsiasi altro materiale o in qualsiasi processo. È responsabilità dell'utente assumere precauzioni di buon senso.