

# Tapioca syrup organic

## Descrizione Prodotto / Description:

Dolcificante derivato dall'idrolisi della tapioca con l'utilizzo di enzimi non OGM  
Sweetener produced from tapioca hydrolysis by means of GMO-free enzymes

## Applicazioni / Use:

Il prodotto può essere utilizzato nella produzione di prodotti da forno, confetture, succhi di frutta, bevande vegetali ed energetiche, gelati, come sostituto del saccarosio, nei prodotti farmaceutici etc.

Prodotto destinato all'uso come ingrediente nell'industria alimentare. L'utilizzatore è tenuto ad adottare adeguate misure di controllo dei corpi estranei.

*The product can be used as ingredient for baked products, jams, fruit juices, vegan and energy drinks, ice-creams, saccharose replacement, pharmaceutical preparations etc.*

*Product intended for use as an ingredient in the food industry. The user is responsible to adopt suitable foreign body control measures.*

## Composizione / Composition:

amido di tapioca, acqua  
tapioca starch, water

## Caratteristiche Organolettiche / Organoleptic properties:

Aspetto / Appearance: sciroppo denso / viscous syrup

Colore / Colour: giallo tenue / light yellow

Odore / Smell: neutro / neutral

Gusto / Taste: dolce senza retrogusti tipici della materia prima / sweet, no aftertastes of the raw material

## Caratteristiche Chimico-Fisiche / Chemical-physical properties:

(Valori produttivi medi s.s.) / (Medium production values d.s.)

Destrosio equivalente DE% / Dextrose Equivalent DE%	60-69
Brix / Brix	78-82
Fruttosio / Fructose %	0
Glucosio / Glucose %	28-36
Maltosio / Maltose %	40-50
Zuccheri a lunga catena / Higher sugars %	Diff./Others
Ph / Ph	4-6

## Valori Nutrizionali / Nutritional Values:

(Valori produttivi medi per 100g) / (Medium production values for 100 g)

Carboidrati / Carbohydrates g/100g	81
di cui zuccheri / of which sugars	59
Proteine / Proteins g/100g	0,3
Grassi / Fat g/100g	0,2
di cui saturi / of which saturated	0
Fibre / Fibers g/100g	0
Sale / Salt g/100g	0,05
Valore Energetico / Energy KJ/100g	1391
Valore Energetico / Energy KCal/100g	327

## Parametri Microbiologici / Microbiological parameters:

CTB / TBC ufc/g max	5000
Muffe / Moulds ufc/g max	500
Lieviti / Yeasts ufc/g max	500
Salmonella ufc/g max	assente/absent

**Allergeni / Allergens:**

Sostanze allergeni/Allergens	Presenza nel prodotto/ Presence in the product		Presenza su linea di produzione/ Presence in the production line		Presenza nello stabilimento/ Presence in the factory		Rischio contaminazione accidentale/Risk of accidental contamination	
	SI/ YES	NO/NO	SI/ YES	NO/NO	SI/ YES	NO/NO	SI/ YES	NO/NO
Cereali contenenti glutine (*) e prodotti derivati/ Cereals containing gluten (*) and derived products		X	X		X			X
Crostacei e prodotto a base di crostacei/ Shellfishes and products based on shellfishes		X		X		X		X
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and products based on eggs		X		X		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish and products based on fish		X		X		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanuts and products based on peanut		X		X		X		X
Soia e prodotti a base di soia/ Soya and products based on soya		X		X		X		X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/ Milk and products based on milk (lactose included)		X		X		X		X
Frutta a guscio (**) e prodotti derivati/ Nuts (**) and products thereof		X		X		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano/ Celery and products based on celery		X		X		X		X
Senape e prodotti a base di senape/ Mustard and products based on mustard		X		X		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ Sesame seeds and products based on sesame		X		X		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> / Sulphurous anhydride and sulphites in concentrations major to 10 mg/kg or 10 mg/l as SO <sub>2</sub> in the finished product		X		X		X		X
Lupino e prodotti a base di lupino/ Lupin and products thereof		X		X		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and products thereof		X		X		X		X
(*) : grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati/ wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or their hybridised strains Glutine: < 20mg/kg. - Gluten < 20mg/kg								
(**): mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Junglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoiesis (Wangehn) K.Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia ternifolia)/ almonds (Amigdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Junglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts [Carya illinoiesis (Wangehn) K.Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), Queensland nuts (macadamia ternifolia)								

