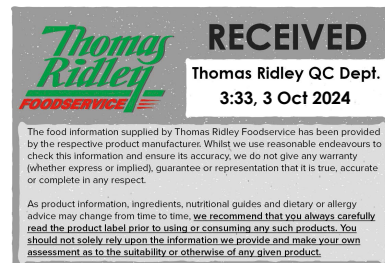




MALTO



1. GENERAL INFORMATION:

Product code: 512803050

Ean code: 8435261900486

Ean Box: 8435261900483

Country of origin: USA

Packed in Spain, Europe. This product has been produced in accordance with the relevant EU, local and national legislation and in compliance with the required standards for food safety and hygiene.

2. DESCRIPTION:

Tapioca maltodextrin derived from Tapioca.

Malto is a product based on maltodextrin, a carbohydrate obtained from cornstarch molecules, in this case those of tapioca, which have been broken down.

3. INGREDIENTS:

100 % Tapioca Maltodextrine.

4. FUNCTIONALITY:

Readily soluble when cold or hot. Becomes a manipulable powder when mixed with oil (2 parts Malto to 1 part oil) and dissolves completely on contact with any aqueous medium. It has low sweetening power and does not add calories.

FEATURES	BENEFITS
Free flowing powder which has extremely low bulk density	Provides high surface area suitable for adsorbing non-aqueous liquids such as oils / fats or glycerine, transforming them into a more easily handled powder format. Dry mix manufacturers benefit from higher efficiency on filling lines and standardized fill volumes.
Cold water soluble	Powders containing active ingredients or oils adsorbed Malto are immediately released when in contact with water.
Low calorific value in application	Calorific value is equivalent to that of other carbohydrates on a weight basis. It is, however, typically 1/5 to 1/10 of the calories on a volumetric basis.
Dispersant properties	Prevents lumping in dry mixes during reconstitution. Aids grinding of high oil/fatty food products into free-flowing powders.



APPLICATION AND USAGE INFORMATION:

Application summary:

Malto has been specially designed to have a very low bulk density and therefore has two main application areas. The primary use of this product is to increase the volume of dry mixes - acting as a bulking agent. Additionally, Malto can be used to absorb fats / oils helping to form a free-flowing powder.

Typical applications include:

Dry mixes: Malto acts as a dispersant for dry mixes which have a tendency to lump upon reconstitution. It is also recommended as a bulking agent to standardize fill volumes for products such as soup mixes, gravy mixes, cake and other pastry mixes; to occupy extra head-space in a package and make it easier for the consumer to measure out proper amounts.

Active ingredient powders: Malto is ideal as a dispersant for concentrated active ingredients such as sweeteners, spices and colours. The benefits to the processor are homogenously distributed and a product which is easier to handle is smaller amounts.

Free-flowing agent: The addition of Malto to any non-aqueous liquid ingredient creates a free-flowing powder which is more easily handled and easily released in water. Difficulties are always experienced when producing nut powders since they contain high levels of fat (almond~ 57%, pecans~ 72%, peanuts ~ 50%) – all can be made into powders using Malto.

Usage information: Typical usage levels vary widely depending on the function. To form a free-flowing powder, 2 parts of oil to 1 part of Malto is recommended. As a diluent for concentrated active-ingredients, Malto may be used at 0.1 gram to replace 1 gram of lactose or maltodextrine to obtain equivalent volume. In dry-mixes where Malto is used as a bulking agent, levels will vary since its purpose is to occupy extra head space in a package.

5. APPLICATION:

It is employed as a bulking agent, but can also absorb oils. Used in the food industry in the preparation of beverages, dairy products, candies, soups, and so on.
For use directions, receipts and applications see web page: www.albertyferranadria.com

6. LEGAL REQUERIMENTS:

Mycotoxins: complies with Regulation (EC) 1881/2006, as amended.

7. SHELLIFE:

24 months from date of production. If stored in proper conditions.

8. RECOMMENDED STORAGE CONDITIONS:

Store in clean, dry, well-ventilated warehouse at ambient temperature and humidity, away from odorous materials.



9. LOGISTICS AND PACKAGING INFORMATION:

Weight unit (net): 1Kg/35.2oz

Units per box: 4

Weight box: 4 kg

Unit dimension: High: 22.5 cm

Diameter: 29 cm

Box dimension: 60 x 30,5 x 46 cm

Box per layer: 4

Layer per palet: 3

10. SPECIFICATIONS:

Appearance: white/off - white powder.

Chemical/physical specifications

Parameter	Min	Max	Unit	Method
Moisture	-	9.0	%	Max as packed. CML 116: 4hrs, 130 °C
pH	6.0	9.0	-	CML 100A: 5% aqueous suspension
Bulk Density	0.1	0.2	g/cc	CML 177A

Supply specification (microbiological data)

International committee for Microbiological standards for Food (ICMSF) methodology

	m	M	n	c	Unit	Method
TVC	1000	10000	5	3	g	TP4100/CML261
Yeasts	50	200	5	3	g	TP4109/CML286Y
Moulds	50	200	5	3	g	TP4109/CML268M
E. coli	-	Absent	5	0	g	TP4122/CML263
Salmonella	-	Absent	5	0	25 g	TP4119/CML264
Listeria monocytogenes	-	Absent	5	0	25g	TP4121/CML281

Thermophilic anaerobic and aerobic spores conforms to NFPA (National Food Processors Association, USA) tests NCA1 & NCA 2 (National Canners Association, USA)

Notes: m = Good manufacturing (GMP) target value
M = maximum permissible value
n = number of samples to be taken and analyzed
c = compliance (I.e. maximum number of samples between m and M)

Pesticides: Below detection limits Organochlorine compounds, Organophosphorus compounds, P.C.B's, B.H.C's, DDT, Heptachlor, Epoxide, Dieldrin, Aldrin.

Preservative: None used

Sulphur dioxide (SO₂): typically < 10 ppm.

11. ALLERGEN INFORMATION:

	Presence	Possible cross Contamination
Cereals containing gluten and products thereof	No	
Crustaceans and products thereof	No	
Eggs and products thereof	No	
Fish and products thereof	No	
Peanuts and products thereof	No	
Soybeans and products thereof	No	
Milk and products thereof (including lactose)	No	
Nuts and products thereof	No	
Celery and products thereof	No	
Mustard and products thereof	No	
Sesame seeds and products thereof	No	
Sulphur dioxide and sulphites	No	
Lupins and products thereof	No	
Molluscs and products thereof	No	

According to RD 1334/1999 and subsequent modifications.
Regulation 1169/2011 and subsequent modifications.

12. NUTRICIONAL VALUE:

Average values per 100 g	Value
Energy	1663 KJ / 391 kcal
Protein	0,5g
Carbohydrate	97g
Of which sugars	0g
Fat	0,15g
Of which saturated	0,1g
Fibre	0 g
Salt	<0,5 g

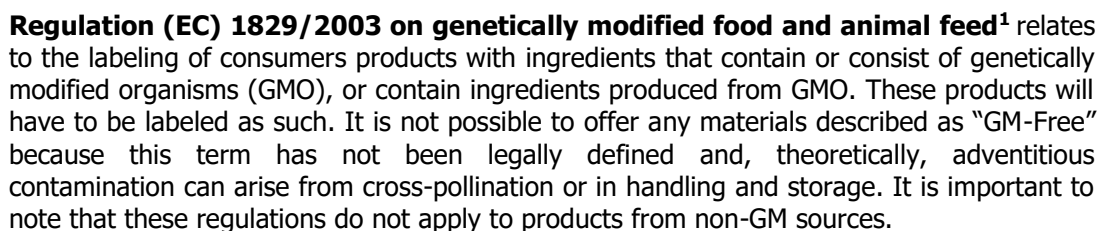
13. GMO STATEMENT:

The product is no genetically modified. The producer company has the certificate of SGS, North America, Agricultural Services, of NON-GM.

The producer fully supports the responsible use of modern biotechnology. This technology has the potential to offer significant benefits to the environment, to agriculture, to food manufacturers and to consumers.

Within this context, however, the producer recognizes that some have concerns over the use of genetically modified (GM) materials and that the food industry needs to offer the consumer a choice. The producer is, therefore, able to offer a full range of products that are traceable Identity Preserved non-GM to meet these needs.

Regular maize and the hybrids of waxy maize and high amylase maize are produced by well-accepted classical hybrid breeding methods and are non-GM. The producer confirms that it is able to ensure the complete segregation of its waxy, high amylase and regular maize products. Our audited supply chain and strict testing program assures we can offer a global supply of a range of products from non-GM sources that meet the requirements of the following European Regulations:



Regulation (EC) 1830/2003 on the traceability and labeling of GMO² provides a harmonized EU system on the documentation needed to trace and label GMO throughout the entire supply chain. The Regulation applies to products consisting of, or containing GMO and food and animal feed produced from GMO, at all stages of placing on the market. It applies to the traceability of the GMO event via unique identifiers. The Regulation applies to the traceability and identity preservation of the GM source.

Regulation 915/2023 relating to maximum limits of certain contaminants in food and its modifications.

The product does not undergo irradiation.

CAS No	9005-25-8
EINECS No / EC No	232-697-6

[illegible]

Approved by:
Quality Manager
Bidfood Iberia



MALTO

1. INFORMACIÓN GENERAL:

Código del producto: 512803050

Código Ean: 8435261900486

Ean Caja: 8435261900483

País de Origen: Estados Unidos

Envasado en España, Europa. Este producto se ha producido de acuerdo con la legislación de la UE, local y nacional pertinente y de acuerdo con las normas requeridas para la seguridad e higiene de los alimentos.

2. DESCRIPCIÓN:

Maltodextrina de Tapioca derivada de Tapioca.

Malto es un producto a base de maltodextrina, un hidrato de carbono obtenido a partir de moléculas de almidón de maíz, en este caso los de tapioca, que han sido separadas.

3. INGREDIENTES:

100 % Maltodextrina de Tapioca.

4. FUNCIONALIDAD:

Fácilmente soluble en frío o en caliente. Se convierte en un polvo manipulable cuando se mezcla con aceite (2 partes de malto por 1 parte de aceite) y se disuelve completamente en contacto con cualquier medio acuoso. Tiene escaso poder edulcorante y no aporta calorías.

CARACTERÍSTICAS	BENEFICIOS
Polvo de flujo libre que tiene una densidad aparentemente muy baja	Proporciona mucha área superficial adecuada para la adsorción de líquidos no acuosos tales como aceites / grasas o glicerina, transformándolos en un formato de polvo más fácil de manejar. Fabricantes de mezclas secas se benefician de una mayor eficiencia en las líneas de llenado y estandarización de volúmenes de llenado
Soluble en agua fría	Los polvos que contienen los ingredientes activos adsorbidos o aceites Malto son liberados inmediatamente al entrar en contacto con agua.
Bajo valor calorífico en sus aplicaciones	Su valor calorífico es equivalente a la de otros hidratos de carbono sobre una base en peso. Es, sin embargo, de 1/5 a 1/10 de las calorías en una base volumétrica.
Propiedades dispersantes	Evita la aglutinación en mezclas secas durante la reconstitución. Ayuda a la alta molienda de aceite / productos grasos alimenticios en polvos de flujo libre.

Bidfood Iberia S.L.

C/ Longitudinal 5, nº 53 (Mercabarna) 08040 Barcelona (Spain)

www.bidfoodiberia.com



INFORMACIÓN DE USO Y APLICACIÓN:

Resumen de la aplicación:

Malto ha sido especialmente diseñado para tener una densidad aparente muy baja y por lo tanto tiene dos áreas principales de aplicación. El principal uso de este producto es aumentar el volumen de las mezclas secas - actuar como un agente de carga. Además, Malto se puede utilizar para absorber grasas / aceites que ayudan a formar un polvo de flujo libre.

Las aplicaciones típicas incluyen:

Mezclas secas: Malto actúa como un dispersante para mezclas secas que tienen tendencia a agruparse en la reconstitución. También se recomienda como agente de carga para normalizar los volúmenes de llenado para productos tales como mezclas para sopas, mezclas de salsa de carne, tarta y otras mezclas de pastelería; para ocupar espacio superior adicional en un paquete y facilitar al consumidor la medición de las cantidades adecuadas.

Polvo de principio activo: Malto es ideal como un dispersante para concentrados de ingredientes activos tales como edulcorantes, especias y colores. Los beneficios para el procesador están homogéneamente distribuidos y es un producto que es más fácil de manejar en cantidades pequeñas.

Agente de flujo libre: La adición de Malto a cualquier ingrediente líquido no acuoso crea un polvo de flujo libre que es más fácil de manejar y fácilmente disuelto en el agua. Se han experimentado dificultades en la producción con polvos de nueces, ya que contienen altos niveles de grasas (~ 57% de almendras, nueces ~ 72%, cacahuetes ~ 50%) - todo se puede hacer en polvos usando Malto.

Información de uso: Los niveles típicos de uso varían ampliamente dependiendo de la función. Para formar un polvo de flujo libre se recomienda, 2 partes de aceite por 1 parte de Malto. Como diluyentes para concentrados ingredientes-activos, Malto se puede usar en 0,1 gramo para reemplazar 1 gramo de lactosa o maltodextrina para obtener el volumen equivalente. En secos premezclados donde Malto se utiliza como agente de carga, los niveles pueden variar ya que su finalidad es la de ocupar espacio adicional en la cabeza de un paquete.

5. APLICACIÓN:

Se emplea como agente de carga, pero también puede absorber aceites. Se utiliza en la industria alimentaria en la preparación de bebidas, productos lácteos, caramelos, sopas, etc. Pueden consultarse las instrucciones de uso, recetas y aplicaciones en la página web: www.albertyferranadria.com

6. REQUERIMIENTOS LEGALES:

Micotoxinas: cumple con el Reglamento (CE) 1881/2006.

7. VIDA ÚTIL:

24 meses desde la fecha de fabricación. Si se conserva en buenas condiciones.

8. RECOMENDACIONES PARA SU ALMACENAMIENTO:

Almacenar en depósito limpio, seco y bien ventilado a temperatura ambiente, alejado de sustancias olorosas.

9. INFORMACIÓN LOGÍSTICA Y DE EMBALAJE:

Peso neto: 1 Kg/35.2oz

Unidades por caja: 4

Peso de la caja: 4 kg

Dimensión de la unidad: Altura: 22.5 cm

Diámetro: 29 cm

Dimensión de la caja: 60 x 30,5 x 46

Caja por capa: 4

Capa por palet: 3

10. ESPECIFICACIONES:

Apariencia: blanco apagado, polvo blanco.

Especificaciones físico/químicas:

Parámetro	Mín.	Máx.	Unidad	Método
Humedad	-	9.0	%	Llenado máx. CML 116: 4hrs, 130 °C
pH	6.0	9.0	-	CML 100A: 5% suspension acuosa
Densidad	0.1	0.2	g/cc	CML 177A

Especificaciones microbiológicas:

Metodología del Comité internacional para los estándares microbiológicos para los alimentos (ICMSF).

	m	M	n	c	Unidad	Método
TVC	1000	10000	5	3	g	TP4100/CML261
Levaduras	50	200	5	3	g	TP4109/CML286Y
Hongos	50	200	5	3	g	TP4109/CML268M
<i>E. coli</i>	-	Ausencia	5	0	g	TP4122/CML263
<i>Salmonella</i>	-	Ausencia	5	0	25 g	TP4119/CML264
<i>Listeria monocytogenes</i>	-	Ausencia	5	0	25 g	TP4121/CML281

Esporas termófilas anaeróbicas y aeróbicas se ajustan a la norma NFPA NCA1 (Asociación Nacional de procesadores de Alimentos de EE.UU.) y las pruebas NCA 2 (Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas, EE.UU.)

Notas:

m = Correcta fabricación (GMP) valor del objetivo.

M = valor máximo permitido

n = número de muestras que se tomaron y analizaron

c = conformidad (es decir, número máximos entre m y M)

Pesticidas: por debajo de los límites de detección de compuestos organoclorados, compuestos organofosforados, PCB, HCB, DDT, heptacloro, epóxido, dieldrin, aldrin.

Conservantes: Ningún uso.

Dióxido de azufre (SO₂): típicamente < 10 ppm.

11. INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

	Presencia	Posible contaminación cruzada
Cereales que contengan gluten y productos derivados	No	
Crustáceos y derivados	No	
Huevos y productos a base de huevos	No	
Pescado y productos a base de pescado	No	
Cacahuetes y productos a base de cacahuetes	No	
Soja y productos a base de soja	No	
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	No	
Frutos con cáscara y derivados	No	
Apio y productos derivados	No	
Mostaza i productos derivados	No	
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	No	
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/Kg o 10 mg/l expresado en SO ₂	No	
Altramuces y productos a base de altramuces	No	
Moluscos y productos a base de moluscos	No	

Según RD 1334/1999 y posteriores modificaciones.

Reglamento 1169/2011 y modificaciones posteriores.

12. VALOR NUTRICIONAL:

Valor por 100 g	Valor
Valor energético	1663 KJ / 391 kcal
Proteína	0,5g
Carbohidratos	97g
De los cuales azúcares	0g
Grasas	0,15g
De las cuales saturadas	0,1g
Fibra	0 g
Salt	<0,5 g

13. DECLARACIÓN DE OMG:

El producto no ha sido modificado genéticamente. La compañía productora tiene el certificado de SGS, América del Norte, Servicios Agrícolas, de la no-GM.

El productor apoya el uso responsable de la biotecnología moderna. Esta tecnología tiene el potencial de ofrecer beneficios significativos para el medio ambiente, a la agricultura, a los fabricantes de alimentos y a los consumidores. Dentro de este contexto, sin embargo, el productor reconoce que algunos tienen preocupaciones sobre el uso de cultivos genéticamente modificados (GM) y los materiales que la industria alimentaria tiene que ofrecer al consumidor una elección. El productor es, por lo tanto, capaz de ofrecer una gama completa de productos que son trazables Identidad Preservada non.GM para satisfacer estas necesidades.



El maíz y los híbridos de maíz ceroso y maíz rico en amilosa son producidos por métodos clásicos y son aceptados como híbridos clásicos mejorados y no son GM. El productor confirma que es capaz de asegurar la separación completa de su amilasa cerosa, alta y productos regulares de maíz. Nuestra cadena de suministro auditada y el estricto programa de pruebas asegura que podemos ofrecer una oferta global de una gama de productos de no modificados genéticamente que cumplen con los requisitos de la normativa europea siguientes:

Reglamento (CE) 1829/2003 sobre alimentos modificados genéticamente y piensos para animales¹ relacionado con el etiquetado de los productos de consumo que contengan o estén compuestos por organismos modificados genéticamente (OMG) o que contengan ingredientes producidos a partir de OMG. Estos productos tendrán que ser etiquetados como tales. No es posible ofrecer los materiales descritos como "libre de OMG" porque este término no se ha definido jurídicamente y, en teoría, la contaminación accidental puede surgir de la polinización cruzada o en la manipulación y el almacenamiento. Es importante señalar que estas normas no se aplican a los productos de fuentes no modificadas genéticamente.

Reglamento (CE) 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de los organismos modificados genéticamente² que proporciona un sistema armonizado de la UE sobre la documentación necesaria para localizar y etiquetar los OMG en toda la cadena de suministro. El Reglamento se aplica a los productos que son o contienen OMG y los alimentos y piensos producidos a partir de OMG, en todas las fases de la puesta en el mercado. Es de aplicación en la trazabilidad de los OGM a través de identificadores únicos. El Reglamento se aplica a la trazabilidad y preservación de la identidad de la fuente de GM.

GMO: Reglamento 1829/2003

Producto no ionizado: según directiva 1992/2/CE y posteriores modificaciones.

Reglamento 915/2023 relativos a límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y sus modificaciones.

14. IRRADIACIÓN

El producto no se somete a radiación.

15. CLASIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

CAS No	9005-25-8
EINECS No /EC No	232-697-6

16. ETIQUETA:

SOLEGRAELLS
distribuidor



8 435261 900486

TEXTURAS
Allen y Ferran Adrià

Ingrediente: maltodextrina (l'apricot).
Pueden contener leche y derivados, frutos de cáscara, soja, pescado y huevo.

El Maltó es un producto a base de maltodextrina (obtenido de carbohidratos) obtenido de la lactosa. Proporciona un sabor dulce y una textura suave. El producto es soluble en agua y se utiliza como agente de carga en elaboraciones. **Nota:** Contiene un agente de carga en elaboraciones. **Nota:** Contiene un agente de carga en elaboraciones.

Preparación: Ideal para encapsular grasas o para utilizar como agente de carga en elaboraciones. **Nota:** Contiene un agente de carga en elaboraciones. **Nota:** Contiene un agente de carga en elaboraciones.

Ingrediente: Tapioca maltodextrina.
Kann milchhaltige Milch und Derivate, Obst, Soja, Fisch und Eier enthalten.

Malto ist ein auf Tapioca basierendes Produkt auf Basis von Maltodextrin (aus Laktose). Es hat einen süßlichen Geschmack und eine weiche Konsistenz. Es wird als Füllstoff in Süßwaren verwendet. **Anwendung:** Ideal für Süßwarenherstellung. **Wichtig:** Enthält einen Füllstoff in Süßwaren.

SURPRISES

Malto

To encapsulate fats in preparations
MALTODEXTRIN POWDER

Net Weight 1Kg/3.2oz

Ingrediente: Maltodextrina de lactosa. Puede contener leche y derivados, frutos de cáscara, soja, pescado y huevo.

Malto es un producto obtenido a partir de la lactosa a base de maltodextrina (obtenido de Carbohidratos). Tiene un sabor dulce y una textura suave. El producto es soluble en agua y se utiliza como agente de carga en elaboraciones. **Nota:** Contiene un agente de carga en elaboraciones. **Nota:** Contiene un agente de carga en elaboraciones.

Preparación: Ideal para encapsular grasas o para utilizar como agente de carga en elaboraciones. **Nota:** Contiene un agente de carga en elaboraciones. **Nota:** Contiene un agente de carga en elaboraciones.

Ingrediente: Tapioca maltodextrina. Kann milchhaltige Milch und Derivate, Obst, Soja, Fisch und Eier enthalten.

Malto ist ein auf Tapioca basierendes Produkt auf Basis von Maltodextrin (aus Laktose). Es hat einen süßlichen Geschmack und eine weiche Konsistenz. Es wird als Füllstoff in Süßwaren verwendet. **Anwendung:** Ideal für Süßwarenherstellung. **Wichtig:** Enthält einen Füllstoff in Süßwaren.

Basado en: Información del producto del fabricante

Fecha de revisión: 18-Diciembre-2023

Revisión número: 9

Revisado por:
Responsable de Calidad
Bidfood Iberia

Aprobado por:
Dirección de Calidad
Bidfood Iberia