

INTRODUZIONE

Crystal Mais è un addensante completamente naturale, ottenuto da amido modificato pregelatinizzato di mais ceroso. È ideale per addensare alimenti ricchi di liquidi, evitando l'aggiunta di sostanze leganti troppo caratterizzanti come farina e fecola. Il prodotto si presenta come una polvere bianca e fine che, posta in ambiente acquoso a seguito di riscaldamento, sviluppa viscosità.

Crystal Mais is a completely natural thickener, obtained from modified pre-gelatinized starch of waxy corn. It is ideal for thickening liquid-rich foods, avoiding the addition of too characteristic binding substances such as flour and starch. The product is a fine white powder which, when placed in an aqueous environment as a result of heating, develops viscosity.

NOME LEGALE Amido alimentare pregelatinizzato, modificato da mais ceroso

LEGAL NAME: re-gelatinized food starch, modified from corn waxy

TIPOLOGIA DI PRODOTTO : materia prima alimentare in polvere

PRODUCT TYPE: powdered food raw material

INGREDIENTI: Amido modificato di mais ceroso (E1422)

INGREDIENTS: Modified starch from waxy maize (E1422)

CARATTERISTICHE

aspetto: polvere bianca

sapore: insapore

FEATURES

Appearance: white powder

Taste: tasteless

CONSIGLI D'USO

range temperatura temperature range of use	da -30°C a +200 °C
Vol. % max alcol	20% vol
teme l'acidità dell'alimento fears the acidity of the food	no
non mettere in contatto con never in contact with	α-amilasi (ENZIMA PRESENTE NELLA SALIVA) ENZYME PRESENT IN SALIVA



Crystal Mais agisce sugli alimenti grazie alla presenza dell'umidità in essi contenuti ma anche su alcolici (fino a 20% vol.), sciroppi, frullati di frutta, centrifughe, etc. Crystal Mais non teme l'acidità

	SCHEDA TECNICA CRYSTAL MAIS CONF 750 g	REV 03 DEL 08/10/2025 PAG 2 DI 5
--	---	--

naturale degli alimenti, per cui non si disgrega, ed è capace di addensare, ispessire, asciugare, qualsiasi tipo di preparazioni.

It has effect on food thanks to the presence of liquid in it but it also works on alcoholics (up to 20% vol.), syrups, milk shakes, fruit shakes, etc. Crystal Mais is not affected by the natural food acidity, thanks to this it does not break and it allows to thicken, harden and dry all preparations.

DOSI D'UTILIZZO / USES DOSES

La quantità di Crystal Mais da utilizzare varia in base al risultato che si vuole ottenere (salse, composti semisolidi o composti solidi), da 4-8 g necessari per ispessire una salsa fino ai 70 g necessari per addensare un litro di liquido (brodo vegetale, brodo di carne, succhi di frutta, etc.) e portarlo alla consistenza ottimale per formare una quenelle. Nel caso in cui si eccedesse con la quantità di Crystal Mais utilizzata, basta aggiungere dell'altro liquido per tornare allo stato precedente. Proprio per questo motivo il risultato ottenuto con Crystal Mais è reversibile sia a caldo sia a freddo.

Crystal Mais è semplice da utilizzare, non permette la formazione di grumi e può essere lavorata con semplici fruste o cucchiari evitando di utilizzare minipimer o frullatori. Il 90% dell'azione di Crystal Mais è visibile immediatamente, il restante 10% si può constatare dopo quindici minuti. In questo modo si ha la percezione immediata della densità del composto ottenuto.

The amount of Crystal Mais needed depends on the aimed result (sauces, semisolid or solid mixtures). Between 4 and 8 grams are needed in order to thicken a sauce, while up to 70 grams are needed to thicken a litre of liquid (vegetable or meat stock, fruit juices, etc.) and obtain the optimal consistency to make a quenelle. In the event of overusing the Crystal Mais, simply add some more liquid to reverse the process, both during hot and cold preparations.

Crystal Mais is easy to use, as it does not go lumpy and may be used with basic whisks or spoons avoiding so food processors or blenders. The 90% of the Crystal Mais action may be noticed right after its use, but the final result may be seen normally after 15 minutes. In this way you may have the exact perception of the density of the final result.

UNITA' DI VENDITA: confezione da 750 g.

SALES UNIT: 750 g bag

CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto.

STORAGE: Store in a cool and dry place.

CONSERVABILITÀ: Consumare preferibilmente entro 24 mesi dalla data di produzione

SHELF-LIFE: Consume preferably within 24 months from the date of production

Prodotto e confezionato nello stabilimento di via Grappa, 10 Truccazzano (Mi) per Decor Food Italy s.r.l.

SACCHETTO/BAG: C/LDPE 90

L'azienda garantisce che i materiali di confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti ai sensi del DM 21.03.73, dei regolamenti CE 1935/2004, N. 2023/2006, 10/2011 e del D.Lgs. n. 29 del 10.02.17 e privi di BPA.

We certify that packaging materials are in conformity with EU regulations relating to materials and articles intended to come into contact with foodstuffs. The information is based on our present state of knowledge provided by our suppliers.

DATI TECNICI

	SCHEDA TECNICA CRYSTAL MAIS CONF 750 g	REV 03 DEL 08/10/2025 PAG 3 DI 5
--	---	--

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	35051050
codice EAN confezione/ sales unit	8033324942178
codice EAN cartone 12 unità/box 12 sales unit	8033324940228
Peso lordo confezione /Gross weight	770 g
peso netto confezione--/ net weight	750 g

ANALISI MICROBIOLOGICHE

Caratteristiche Microbiologiche	Valore
conta batterica totale bacterial counts	< 10.000 ufc/g
Lieviti yeasts	< 400 UFC/g
Muffe moulds	< 400 UFC/g
E. Coli	assente in 1 g
Salmonella	assente in 25 g

UMIDITA' MASSIMA/Humidity max : 10%

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

Valore energetico Energy value	363 Kcal / 1518 Kj
Grassi fat	0 g
di cui saturi of Which saturated	0 g
Carboidrati Carbohydrate	90.5 g
di cui zuccheri of Which sugars	0 g
Proteine proteins	0.1 g
Sale salt	0.58 g

RADIAZIONE/ RADIATION

I prodotti non hanno subito processi con irradiazioni.

This product is not irradiated.

OGM/GMO

 <p>decorfood ITALY INNOVAZIONE CULINARIA</p>	<p>SCHEDA TECNICA</p> <p>CRYSTAL MAIS</p> <p>CONF 750 g</p>	<p>REV 03 DEL 08/10/2025 PAG 4 DI 5</p>
---	--	---

I prodotti non sono realizzati con ingredienti/materie prime derivanti da OGM, come previsto dal Reg. Ue 1829/2003 a dal 1830/2003

The product is not produced on the base of genetically modified raw materials, according to the EU-regulation (EC) 1829/2003 and 1830/2003 there is on labelling required.

NANOTECHNOLOGY

Il prodotto non contiene nanomateriali e non è stata impiegata alcuna nanotecnologia nella sua realizzazione.

This product does not contain and is no engineered nanomaterial.

La presente scheda tecnica si applica ai prodotti forniti da Decorfood Italy S.r.l. senza alcuna modificazione. Poiché le condizioni d'uso sono al di fuori del nostro controllo, Decorfood Italy S.r.l. non garantisce, espressamente o implicitamente e non si assume alcuna responsabilità riguardo l'utilizzo di queste informazioni.

This data specifications applies to the products supplied by Decorfood Italy S.r.l. without any modification. Since the conditions of use are outside our control, Decorfood Italy S.r.l. does not guarantee, expressly or implicitly and assumes no responsibility for the use of this information.

Decorfood si impegna ad inviare tempestivamente il presente documento nelle revisione più recente in caso di aggiornamenti e variazioni dei dati qui contenuti nonché cambi di formulazione e nuove normative.

Decorfood undertakes to send this document promptly in the most recent revision in case of updates and changes to the data contained herein as well as changes in wording and new regulations.

ELENCO ALLERGENI	Presente direttamente (o aggiunta in fase di lavorazione)	Potrebbe essere presente per contaminazione incrociata
Cereali contenenti glutine (grano segale-orzo-avena-farro- kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	No
Latte e prodotti a base di latte (lattosio compreso)	No	No
Frutta e guscio cioè mandorle , nocciole (, noci comuni , noci di acagiu, noci pecan, noci del brasile, pistacchi , noci del Queensland (macadamia ternifolia) e prodotti derivati	No	No
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	No
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	No
*Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	No *	No
Lupini e prodotti a base di lupini	No	No
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

*.anidride solforosa nella produzione in con concentrazione inferiore a 10 mg/kg
Sulphur dioxide used in the production of less than 10 mg/kg