

INTRODUZIONE

Fibra Gold è una miscela appositamente sviluppata per addensare, stabilizzare e migliorare la struttura e la polposità di salse, sughi, puree vegetali a base di verdura o frutta, semilavorati per la preparazione di piatti pronti. La sua azione è garantita sia a freddo che a caldo

Fibra Gold is an ingredient specially developed to thicken, stabilize and improve the structure and sauces, sauces, vegetable puree based on vegetables or fruits, semi-finished for the preparation of ready-made dishes. The product works both cold and hot foods.

TIPOLOGIA DI PRODOTTO : semilavorato alimentare

PRODUCT TYPE semi-finished product

INGREDIENTI: Amido di mais raffinato, fibre di patata.

INGREDIENTS: refined starch maize, potato fiber.



CARATTERISTICHE

aspetto: polvere bianca fibrosa

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
Tempo d'azione action time	15 min (90% risultato istantaneo, 10% in 15 min.) 15 min (90% result immediately, 10% in 15 min.)
non mettere in contatto con never in contact with	α-amilasi (ENZIMA PRESENTE NELLA SALIVA) ENZYME PRESENT IN SALIVA

La sua funzione principale è quella di addensare alimenti ricchi di liquidi evitando l'aggiunta di sostanze leganti di natura amidacea troppo caratterizzanti come farina, fecola, ecc.. Il suo impiego è di facile applicazione, è insapore ed inodore. La sua azione addensante è efficace sia a temperature negative (-30°C) sia a temperature positive (+200°C) e non teme le trasformazioni da uno stato all'altro, quindi è utile nelle preparazioni a freddo, per stabilizzare e mantenere una forma regolare, ma allo stesso tempo anche

	<p>SCHEDA TECNICA</p> <p>FIBRA GOLD</p> <p>CONF 750 g</p>	<p>REV 04 DEL 08/10/2025 PAG 2 DI 5</p>
--	--	---

nelle preparazioni a caldo, come gratinature, frittiture e cotture in forno o padella. Agisce sugli alimenti grazie alla presenza dell'umidità in essi contenuti ma anche su alcolici (fino a 20% vol.),

It's a completely natural thickener, made by the union of pre-gellyfied corn and potato fibre. Its main purpose is to thicken liquid-rich food while avoiding the use of amyloseous binding substances, such as flour and starch. It is very easy to use and is flavourless and odourless. Its thickening actions is effective both at low temperatures (-30°C) and at high temperatures (+200°C) and it is not affected by mass transformations, for this reasons it is very helpful during cold preparations in order to fix and maintain a regular shape, at the same time it may be used during hot preparations, such as when cooking au gratin, frying, in the oven or in the pan. 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. Fibra Gold 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 Fibra Gold 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 Fibra Gold utilizzata, basta aggiungere dell'altro liquido per tornare allo stato precedente. Proprio per questo motivo il risultato ottenuto con Fibra Gold è reversibile sia a caldo sia a freddo.

Fibra Gold 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 Fibra Gold 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 Fibra Gold, simply add some more liquid to reverse the process, both during hot and cold preparations.

Fibra Gold 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 Fibra Gold 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. away from direct sunlight

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.

MATERIALE DI CONFEZIONAMENTO/ PACKAGING

SACCHETTO/BAG: C/LDPE 90

	SCHEDA TECNICA FIBRA GOLD CONF 750 g	REV 04 DEL 08/10/2025 PAG 3 DI 5
--	---	--

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

CODICE DOGANALE/CUSTOMS CODE	19019099
codice EAN confezione/ sales unit	8033324941133
codice EAN confezione 12 pezzi/ box 12 sales unit	8033324940242
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

MIDITA' MASSIMA/Humidity max : 10%

	SCHEDA TECNICA FIBRA GOLD CONF 750 g	REV 04 DEL 08/10/2025 PAG 4 DI 5
--	---	--

VALORI NUTRIZIONALI per 100 g di prodotto

Valore energetico Energy value	1556 kJ/372 kcal
Grassi fat	0 g
di cui saturi of Which saturated	0 g
Carboidrati Carbohydrate	92.7 g
di cui zuccheri of Which sugars	0 g
Proteine proteins	0.2 g
Sale salt	0.04 g

RADIAZIONE/ RADIATION

I prodotti non hanno subito processi con irradiazioni.
This product is not irradiated.

OGM/GMO

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 specification 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 SO ₂	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