

DESCRIZIONE PRODOTTO	FECOLA DI PATATE CAS: 9005-25-8 AMIDO NATIVO DI PATATA ADATTO AL CONSUMO UMANO, CONOSCIUTO ANCHE CON IL NOME DI FECOLA DI PATATE. SI OTTINE A SEGUITO DI SEPARAZIONE MECCANICA PER CECNTRIFUGAZIONE DELLA FRAZIONE AMILACEA, SEGUITA DA LAVAGGIO E SUCCESSIVA PURIFICAZIONE E DISIDRATAZIONE. SI PRESENTA ALLA VISTA COEME FINE POLVERE BIANCA INSAPORE ED INODORE. INSOLUBILE IN ACQUA A TEMPERATURE INFERIORI AI 50°C.
CODICE PRODOTTO	11499
APPLICAZIONI	LA FECOLA DI PATATE È UN INGREDIENTE LARGAMENTE UTILIZZATO IN MOLTEPLICI FORMULAZIONI ALIMENTARI QUALI PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO, CREME, SALSE, ECC.
Origine Botanica	Patate

SPECIFICHE TECNICHE

CARATTERISTICHE	VALORE TIPICO	VALORE TIPICO
Aspetto fisico	Polvere	Colore Bianco
Odore	Inodore	Perdita all'essiccazione ≤ 20.5%
Solfiti (SO₂)	≤ 10 ppm	pH (sol. 20%) 5.5 – 8.0
Conta totale mesofila (n/g)	≤ 10000	Lieviti (n/g) ≤ 250
Muffe (n/g)	≤ 250	
VALORI NUTRIZIONALI	100g	
Carboidrati	80.5 g	
• di cui amido	80.5 g	
Proteine	0.1 g	
Grassi	0.2 g	
Valore Calorico	357 kcal/1494 kj	

DICHIARAZIONI	IL PRODOTTO NON DERIVA DA ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI – NO GMO IDONE PER DIETA VEGANA, VEGETARIANA O OVO-LACTO VEGETARIANA NON CONTIENE INGREDIENTI DI ORIGINE ANIMALE E/O DERIVATI DI ORIGINE ANIMALE NON CONTIENE ALCOOL E LO STESSO NON VIENE UTILIZZATO NEI PROCESSI DI PRODUZIONE. IL PRODOTTO NON È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO CON RADIAZIONI IONIZZANTI LA PATATA È UN PRODOTTO AGRICOLO NATURALMENTE PRIVO DI GLUTINE. DI CONSEGUENZA, LA FECOLA DI PATATE PUÒ ESSERE UTILIZZATA NEI PRODOTTI VENDUTI AL CONSUMATORE FINALE RECANTI IL TERMINE "GLUTEN FREE". IN CONFORMITÀ AL REGOLAMENTO (UE) N. 2015/2283 DEL 25 NOVEMBRE 2015, GLI AMIDI ALIMENTARI NON RIENTRANO NELLA DEFINIZIONE DI NANOMATERIALE INGEGNERIZZATO.
ETICHETTATURA	FECOLA DI PATATE
STOCCAGGIO	SI RACCOMANDA DI CONSERVARE IL PRODOTTO IN UN'AREA SECCA E PULITA, LONTANO DA MATERIALI ODOROSI, IN UN AMBIENTE CON UMITÀ RELATIVA INFERIORE AL 60% E TEMPERATURA DI 20°C. SI RACCOMANDA DI EVITARE FORTI PRESSIONI SUI SACCHI E BANCALI ECCESSIVAMENTE IMPILATI.

Le informazioni contenute nel presente documento riflettono il nostro attuale livello di conoscenza tecnica e di esperienza. Non costituisce una garanzia legale di particolari caratteristiche o di idoneità per uno scopo specifico e, per le molteplici possibili influenze di variabili applicative, non esenta l'utente di effettuare le proprie verifiche e adottare le opportune misure cautelative. Sarà responsabilità del destinatario dei nostri prodotti del dover rispettare i diritti di proprietà intellettuale e di rispettare tutte le leggi o altre disposizioni in merito.

