

# FECOLA DI PATATE

## DESCRIZIONE

La fecola di patate è un amido nativo ottenuto da patate. Si presenta sotto forma di polvere di colore bianco, inodore ed insapore, facilmente disperdibile in acqua fredda. L'etichetta dell'imballo è amido di patata; In EU, il prodotto deve apparire nella lista degli ingredienti come amido

## TMC

Minimo 2 anni dalla data di produzione

## MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Il prodotto deve essere stoccato in luogo fresco ed asciutto, separato da prodotti chimici o maleodoranti, insetti e roditori. Stoccare nell'imballo originale prima dell'uso. Richiudere immediatamente l'imballo dopo apertura

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE-BIOLOGICHE

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| Umidità:                 | 18-21%        |
| Carica batterica totale: | < 10000 UFC/g |
| Muffe:                   | < 300 UFC/g   |
| Lieviti:                 | < 300 UFC/g   |

## ALLERGENI (All. III bis Direttive 2000/13/CE e 2003/89/CE)

Nessuno

## IMBALLO

Sacchi in carta da 10 kg e da 25 kg

## APPLICAZIONE

La fecola è un addensante universale con molte applicazioni sia nell'industria alimentare (pasticceria e prodotti da forno, snack, biscotti e cialde, convenienze food, gnocchi, ecc.), sia nell'industria tessile (imbozzimatura filati) e nella produzione di prodotti chimici e farmaceutici

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 gr di prodotto)

|                      |                  |
|----------------------|------------------|
| VALORE ENERGETICO:   | 1373 kJ/328 kcal |
| Grassi:              | 0,05 g           |
| di cui saturi:       | 0,02 g           |
| di cui monoinsaturi: | 0,01 g           |
| di cui polinsaturi:  | 0,02 g           |
| Carboidrati:         | 80 g             |
| di cui amidi:        | 80 g             |
| Proteine:            | 0,05 g           |
| Sale:                | 0,125 g          |

