

Fecola di Patate Superiore

Identità:	Fecola di patate nativa.
Materia prima:	Patate.
Aspetto:	Polvere bianca (osservazione visiva).
Umidità contenuta:	Max. 20 % (ISO 1666).
pH:	6 - 8 il pH viene misurato in una soluzione di 1 parte di amido e 2 parti d'acqua deionizzata (KMC 04-07).
Residuo al setaccio:	Max. 0,1 % al setaccio da 150 µm (KMC 26-00).
Proteine:	Max. 0,1 % (ISO 3188).
Ceneri:	Max. 0,4 % (ISO 3593).
Anidride Solforosa (SO₂):	Max. 5 p.p.m. (ISO 5379).
Carica batterica totale:	Max. 10.000/g. Coltura a 30°C. per 3 giorni (KMC 10-00).
Lieviti e Muffe:	Max. 500/g. Coltura a 25°C. per 5 giorni (KMC 11-00A e KMC 11-00B).
Enterobatteri:	Max. 100/g. Coltura a 37°C. per 24 ore (ISO 21528-2).

Qualità e sicurezza

Gli impianti di produzione sono certificati ISO 22000 e BRC grado A.
Sono disponibili su richiesta i certificati Halal e Kosher.
La fecola di patate superiore è senza O.G.M. e senza allergeni.

Paese d'origine
Danimarca.

Stoccaggio

In luogo fresco ed asciutto, separato da merce con odore forte.

Durata

3 anni dalla produzione.

Informazioni nutrizionali

Valori tipici per 100 grammi:

Energia	1362 kJ/ 326 kcal
Grassi totali	< 0,2 g
- di cui trans	< 0,1 g
- di cui saturi	< 0,1 g
Colesterolo	< 1 mg
Carboidrati	80 g
- di cui fibra dietetica	< 0,5 g
- di cui zuccheri	0 g
- di cui amidi	80 g
Proteine	< 0,1 g
Sodio	64 mg
Calcio	6 mg
Potassio	90 mg
Ferro	0,3 mg
Vitamina A.....	< 0,02 mg
Vitamina C	< 0,5 mg
Vitamina D.....	< 0,0003 mg