

## ALMIDÓN DE TAPIOCA

### Página de producto

[saporepuro.com/products/amido-di-tapioca-nativo-saporepuro-scopri-il-segreto-di-una-cucina-perfetta](http://saporepuro.com/products/amido-di-tapioca-nativo-saporepuro-scopri-il-segreto-di-una-cucina-perfetta)



Imagen ilustrativa · formato indicativo

|                             |                                                                                                                                          |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Código de producto</b>   | SPAT                                                                                                                                     |
| <b>Formatos disponibles</b> | SPAT50 · 50 g · Stand-up<br>SPAT100 · 100 g · Stand-up<br>SPAT200 · 200 g · Stand-up<br>SPAT500 · 500 g · Bolsa<br>SPAT1K · 1 kg · Bolsa |
| <b>Origen</b>               | Fuera de la UE (Tailandia)                                                                                                               |
| <b>País de envasado</b>     | Italia                                                                                                                                   |

### El producto

Almidón nativo de tapioca extraído de raíces de yuca. El proceso productivo prevé: recolección y lavado de las raíces, molienda, separación del agua de la parte amilácea mediante filtración al vacío, secado y envasado. Se presenta como un polvo de color blanco.

### Ingredientes

100% Almidón nativo de tapioca

### Uso y dosificación

Para salsas o sopas aproximadamente el 1-2% del peso total de los ingredientes; para dulces o productos de panadería la dosificación puede variar entre el 5-10% del total.

### Conservación

24 meses desde la fecha de producción.

### Almacenamiento

Mantener el envase herméticamente cerrado en un lugar seco y bien ventilado, alejado de alimentos, piensos, bebidas y materiales incompatibles.

## **Materiales del envase**

bolsa: LDPE90 etiqueta: PAP22

## **Indicaciones medioambientales**

PLÁSTICO. Verifique las disposiciones de su municipio. Se declara que los materiales utilizados para el envasado del producto cumplen con los reglamentos de la Unión Europea, y son aptos para el contacto directo con alimentos. Disponible bajo solicitud la declaración de conformidad original.

## **Declaraciones**

NO-OGM: el presente producto no contiene, no está compuesto ni ha sido obtenido a partir de organismos genéticamente modificados, conforme a lo previsto en el Reglamento CE 1829/2003 y Reglamento CE 1830/2003 y sus posteriores enmiendas. Producto no peligroso en las condiciones normales de uso.

PLAGUICIDAS Y CONTAMINANTES: conforme al Reglamento CE 396/2005 para niveles máximos de residuos (LMR) de plaguicidas y al Reglamento UE 915/2023 para la presencia de metales pesados, micotoxinas y contaminantes de proceso.

SIN GLUTEN: de acuerdo con el Reglamento CE 828/2014 puede etiquetarse como "Gluten free" puesto que el producto puede contener contaminaciones accidentales de gluten hasta un máximo de 20 mg/kg.

# ALMIDÓN DE TAPIOCA

## Información nutricional

| Parámetro / componente  | Cantidad por 100 g |
|-------------------------|--------------------|
| Energía                 | 1467 kJ            |
| Energía                 | 351 kcal           |
| Grasas                  | <0,5 g             |
| de las cuales saturadas | 0,0 g              |
| Hidratos de carbono     | 87 g               |
| de los cuales azúcares  | 0,0 g              |
| Fibra                   | 0,0 g              |
| Proteínas               | <0,5 g             |
| Sal                     | 0,03 g             |

## Análisis y parámetros específicos

| Categoría / parámetro                        | Especificación | Unidad | Método |
|----------------------------------------------|----------------|--------|--------|
| Fisico-químicos<br>Humedad                   | <14            | %      |        |
| Fisico-químicos<br>Cenizas                   | < 0,5          | %      |        |
| Fisico-químicos<br>pH                        | 4,5-7,0        |        |        |
| Fisico-químicos<br>Anhídrido sulfuroso       | <10            | ppm    |        |
| Microbiológicos<br>Recuento bacteriano total | <50000         | ufc/g  |        |
| Microbiológicos<br>Mohos                     | <3000          | ufc/g  |        |
| Microbiológicos<br>Levaduras                 | <3000          | ufc/g  |        |
| Microbiológicos<br>Salmonella spp            | Ausente/25 g   |        |        |

# ALMIDÓN DE TAPIOCA

## Alérgenos y productos derivados

La presencia en el producto, en la planta y el riesgo de contaminación cruzada son informaciones distintas. “Por verificar” no indica ausencia.

| Categoría                      | En el producto | En la planta | Riesgo de contaminación cruzada |
|--------------------------------|----------------|--------------|---------------------------------|
| Cereales que contienen gluten  | No             | No           | No                              |
| Crustáceos                     | No             | No           | No                              |
| Huevos                         | No             | No           | No                              |
| Pescado                        | No             | No           | No                              |
| Cacahuetes                     | No             | No           | No                              |
| Soja                           | No             | No           | No                              |
| Leche (incluida lactosa)       | No             | Sí           | Sí                              |
| Frutos de cáscara              | No             | No           | No                              |
| Apio                           | No             | No           | No                              |
| Mostaza                        | No             | No           | No                              |
| Sésamo                         | No             | No           | No                              |
| Anhídrido sulfuroso y sulfitos | No             | No           | No                              |
| Altramuces                     | No             | No           | No                              |
| Moluscos                       | No             | No           | No                              |

## Información adicional

Las indicaciones recogidas en la presente ficha, a pesar de ser precisas y redactadas según nuestro mejor conocimiento actual, tienen únicamente carácter informativo y liberan a Gioia Group s.r.l. de cualquier responsabilidad respecto al uso indebido del producto en cuestión.