

AMIDON DE TAPIOCA

Page produit

saporepuro.com/products/amido-di-tapioca-nativo-saporepuro-scopri-il-segreto-di-una-cucina-perfetta



Image illustrative · format indicatif

Code produit	SPAT
Formats disponibles	SPAT50 · 50 g · Stand-up SPAT100 · 100 g · Stand-up SPAT200 · 200 g · Stand-up SPAT500 · 500 g · Sachet SPAT1K · 1 kg · Sachet
Origine	Hors UE (Thaïlande)
Pays de conditionnement	Italie

Le produit

Amidon natif de tapioca extrait des racines de manioc. Le procédé de fabrication comprend : la récolte et le lavage des racines, la mouture, la séparation de l'eau de la fraction amylacée par filtration sous vide, le séchage et le conditionnement. Se présente sous forme de poudre blanche.

Ingrédients

100% Amidon natif de tapioca

Utilisation et dosage

Pour les sauces ou soupes environ 1-2% du poids total des ingrédients ; pour les desserts ou produits de boulangerie, le dosage peut varier entre 5-10% du total.

Conservation

24 mois à compter de la date de production.

Stockage

Garder le récipient hermétiquement fermé dans un endroit sec et bien ventilé, à l'écart des aliments, des aliments pour animaux, des boissons et des matières incompatibles.

Matériaux d'emballage

sachet : LDPE90 étiquette : PAP22

Mentions environnementales

PLASTIQUE. Vérifiez les consignes de votre municipalité. Il est déclaré que les matériaux utilisés pour l'emballage du produit sont conformes à la réglementation de l'Union Européenne et adaptés au contact direct avec les aliments. La déclaration de conformité originale est disponible sur demande.

Déclarations

NON-OGM : ce produit ne contient pas, n'est pas constitué de, et n'est pas issu d'organismes génétiquement modifiés, conformément au Règlement CE 1829/2003 et au Règlement CE 1830/2003 et modifications ultérieures. Produit non dangereux dans des conditions normales d'utilisation.

PESTICIDES ET CONTAMINANTS : conforme au Règlement CE 396/2005 pour les teneurs maximales en résidus (LMR) de pesticides et au Règlement EU 915/2023 pour la présence de métaux lourds, mycotoxines et contaminants de procédé.

SANS GLUTEN : conformément au Règlement CE 828/2014, il peut être étiqueté comme « Gluten free » car le produit peut contenir des contaminations accidentelles de gluten jusqu'à un maximum de 20 mg/kg.

AMIDON DE TAPIOCA

Informations nutritionnelles

Paramètre / composant	Quantité pour 100 g
Énergie	1467 kJ
Énergie	351 kcal
Lipides	<0,5 g
dont acides gras saturés	0,0 g
Glucides	87 g
dont sucres	0,0 g
Fibres	0,0 g
Protéines	<0,5 g
Sel	0,03 g

Analyses et paramètres spécifiques

Catégorie / paramètre	Spécification	Unité	Méthode
Chimico-physiques Humidité	<14	%	
Chimico-physiques Cendres	< 0,5	%	
Chimico-physiques pH	4,5-7,0		
Chimico-physiques Anhydride sulfureux	<10	ppm	
Microbiologiques Flore aérobie totale	<50000	ufc/g	
Microbiologiques Moisissures	<3000	ufc/g	
Microbiologiques Levures	<3000	ufc/g	
Microbiologiques Salmonella spp	Absent/25 g		

AMIDON DE TAPIOCA

Allergènes et produits dérivés

La présence dans le produit, dans l'usine et le risque de contamination croisée sont des informations distinctes. « À vérifier » n'indique pas l'absence.

Catégorie	Dans le produit	Dans l'établissement	Risque de contamination croisée
Céréales contenant du gluten	Non	Non	Non
Crustacés	Non	Non	Non
Œufs	Non	Non	Non
Poisson	Non	Non	Non
Arachides	Non	Non	Non
Soja	Non	Non	Non
Lait (y compris lactose)	Non	Oui	Oui
Fruits à coque	Non	Non	Non
Céleri	Non	Non	Non
Moutarde	Non	Non	Non
Graines de sésame	Non	Non	Non
Anhydride sulfureux et sulfites	Non	Non	Non
Lupin	Non	Non	Non
Mollusques	Non	Non	Non

Informations complémentaires

Les indications de cette fiche, bien qu'exactes et établies au mieux de nos connaissances actuelles, sont fournies à titre informatif uniquement et déchargent Gioia Group s.r.l. de toute responsabilité quant à une utilisation inappropriée du produit concerné.