

AMIDO DI TAPIOCA

Pagina prodotto

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



Immagine illustrativa · formato indicativo

Codice prodotto	SPAT
Formati disponibili	SPAT50 · 50 g · Stand-up SPAT100 · 100 g · Stand-up SPAT200 · 200 g · Stand-up SPAT500 · 500 g · Busta SPAT1K · 1 kg · Busta
Origine	Extra UE (Thailandia)
Paese di confezionamento	Italia

Il prodotto

Amido nativo di tapioca estratto dalle radici della manioca. Il processo produttivo prevede: raccolta e lavaggio delle radici, macinazione, separazione dell'acqua dalla componente amidacea mediante filtrazione sottovuoto, essiccamento ed imballaggio. Si presenta come polvere di colore bianco.

Ingredienti

100% Amido nativo di tapioca

Impiego e dosaggio

Per salse o zuppe circa l'1-2% del peso totale degli ingredienti; per dolci o prodotti da forno il dosaggio può variare tra il 5-10% del totale.

Conservabilità

24 mesi dalla data di produzione.

Conservazione

Tenere il contenitore ermeticamente chiuso in un ambiente secco e ben ventilato, lontano da alimenti, mangimi, bevande e materiali incompatibili.

Materiali della confezione

sacchetto: LDPE90 etichetta: PAP22

Indicazioni ambientali

PLASTICA. Verificare le disposizioni del proprio comune. Si dichiara che i materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono in accordo con i regolamenti dell'Unione Europea, e idonei al contatto diretto con gli alimenti. Disponibile su richiesta la dichiarazione di conformità originale.

Dichiarazioni

NON-OGM: il presente prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 1829/2003 e Regolamento CE 1830/2003 e successive modifiche. Prodotto non pericoloso nelle normali condizioni di utilizzo.

ANTIPARASSITARI E CONTAMINANTI: conforme al Regolamento CE 396/2005 per livelli massimi di residui (LMR) di antiparassitari e al Regolamento EU 915/2023 per la presenza di metalli pesanti, micotossine e contaminanti di processo.

SENZA GLUTINE: in accordo con il Regolamento CE 828/2014 può essere etichettato come "Gluten free" in quanto il prodotto può contenere contaminazioni accidentali di glutine fino ad un massimo di 20 mg/kg.

AMIDO DI TAPIOCA

Informazioni nutrizionali

Parametro / componente	Quantità per 100 g
Energia	1467 kJ
Energia	351 kcal
Grassi	<0,5 g
di cui saturi	0,0 g
Carboidrati	87 g
di cui zuccheri	0,0 g
Fibre	0,0 g
Proteine	<0,5 g
Sale	0,03 g

Analisi e parametri specifici

Categoria / parametro	Specifica	Unità	Metodo
Chimico-fisici Umidità	<14	%	
Chimico-fisici Ceneri	< 0,5	%	
Chimico-fisici pH	4,5-7,0		
Chimico-fisici Anidride solfora	<10	ppm	
Microbiologici Conta batterica totale	<50000	ufc/g	
Microbiologici Muffe	<3000	ufc/g	
Microbiologici Lieviti	<3000	ufc/g	
Microbiologici Salmonella spp	Assente/25 g		

AMIDO DI TAPIOCA

Allergeni e prodotti derivati

Presenza nel prodotto, nello stabilimento e rischio di contaminazione crociata sono informazioni distinte. “Da verificare” non indica assenza.

Categoria	Nel prodotto	Nello stabilimento	Rischio contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine	No	No	No
Crostacei	No	No	No
Uova	No	No	No
Pesce	No	No	No
Arachidi	No	No	No
Soia	No	No	No
Latte (incluso lattosio)	No	Sì	Sì
Frutta a guscio	No	No	No
Sedano	No	No	No
Senape	No	No	No
Semi di sesamo	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti	No	No	No
Lupini	No	No	No
Molluschi	No	No	No

Ulteriori informazioni

Le indicazioni riportate nella presente scheda, pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze, rivestono esclusivamente carattere informativo e sollevano la Gioia Group s.r.l. da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo improprio del prodotto in oggetto.