

AMIDO DE TAPIOCA

Página do produto

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



Imagem ilustrativa · formato indicativo

Código do produto	SPAT
Formatos disponíveis	SPAT50 · 50 g · Stand-up SPAT100 · 100 g · Stand-up SPAT200 · 200 g · Stand-up SPAT500 · 500 g · Saco SPAT1K · 1 kg · Saco
Origem	Extra UE (Tailândia)
País de embalagem	Itália

O produto

Amido nativo de tapioca extraído das raízes da mandioca. O processo produtivo inclui: colheita e lavagem das raízes, moagem, separação da água da fração amilácea por filtração a vácuo, secagem e embalagem. Apresenta-se sob a forma de pó de cor branca.

Ingredientes

100% Amido nativo de tapioca

Utilização e dosagem

Para molhos ou sopas cerca de 1-2% do peso total dos ingredientes; para doces ou produtos de pastelaria a dosagem pode variar entre 5-10% do total.

Conservação

24 meses a partir da data de produção.

Armazenamento

Manter o recipiente hermeticamente fechado num local seco e bem ventilado, longe de alimentos, rações, bebidas e materiais incompatíveis.

Materiais da embalagem

saco: LDPE90 etiqueta: PAP22

Indicações ambientais

PLÁSTICO. Verifique as indicações do seu município. Declara-se que os materiais utilizados na embalagem do produto estão em conformidade com os regulamentos da União Europeia e são adequados para contacto direto com alimentos. Disponível mediante pedido a declaração de conformidade original.

Declarações

NÃO OGM: o presente produto não contém, não é constituído e não é obtido a partir de organismos geneticamente modificados, em conformidade com o Regulamento CE 1829/2003 e Regulamento CE 1830/2003 e alterações posteriores. Produto não perigoso nas condições normais de utilização.

PESTICIDAS E CONTAMINANTES: conforme o Regulamento CE 396/2005 para níveis máximos de resíduos (LMR) de pesticidas e conforme o Regulamento UE 915/2023 para a presença de metais pesados, micotoxinas e contaminantes de processo.

SEM GLÚTEN: de acordo com o Regulamento CE 828/2014 pode ser rotulado como "Sem glúten" visto que o produto pode conter contaminações acidentais de glúten até um máximo de 20 mg/kg.

AMIDO DE TAPIOCA

Informação nutricional

Parâmetro / componente	Quantidade por 100 g
Energia	1467 kJ
Energia	351 kcal
Gorduras	<0,5 g
dos quais saturados	0,0 g
Hidratos de carbono	87 g
dos quais açúcares	0,0 g
Fibras	0,0 g
Proteínas	<0,5 g
Sal	0,03 g

Análise e parâmetros específicos

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Físico-químicos Humidade	<14	%	
Físico-químicos Cinzas	< 0,5	%	
Físico-químicos pH	4,5-7,0		
Físico-químicos Anidrido sulfuroso	<10	ppm	
Microbiológicos Contagem bacteriana total	<50000	ufc/g	
Microbiológicos Bolores	<3000	ufc/g	
Microbiológicos Leveduras	<3000	ufc/g	

Categoria / parâmetro	Especificação	Unidade	Método
Microbiológicos Salmonella spp	Ausente/25 g		

AMIDO DE TAPIOCA

Alergénios e produtos derivados

A presença no produto, na unidade de produção e o risco de contaminação cruzada são informações distintas.

“Por confirmar” não indica ausência.

Categoria	No produto	Na unidade de produção	Risco de contaminação cruzada
Cereais que contêm glúten	Não	Não	Não
Crustáceos	Não	Não	Não
Ovos	Não	Não	Não
Peixe	Não	Não	Não
Amendoins	Não	Não	Não
Soja	Não	Não	Não
Leite (incluindo lactose)	Não	Sim	Sim
Frutos de casca rija	Não	Não	Não
Aipo	Não	Não	Não
Mostarda	Não	Não	Não
Sementes de sésamo	Não	Não	Não
Anidrido sulfuroso e sulfitos	Não	Não	Não
Tremóço	Não	Não	Não
Moluscos	Não	Não	Não

Informações adicionais

As indicações mencionadas nesta ficha, ainda que precisas e redigidas de acordo com o nosso conhecimento atual, têm apenas carácter informativo e isentam a Gioia Group s.r.l. de qualquer responsabilidade pelo uso inadequado do produto em questão.