

TAPIOCAZETMEEL

Productpagina

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



Illustratieve afbeelding · indicatief formaat

Productcode	SPAT
Beschikbare formaten	SPAT50 · 50 g · Stand-up SPAT100 · 100 g · Stand-up SPAT200 · 200 g · Stand-up SPAT500 · 500 g · Zak SPAT1K · 1 kg · Zak
Herkomst	Buiten EU (Thailand)
Land van verpakking	Italië

Het product

Natuurlijk tapiocazetmeel gewonnen uit cassavewortels. Het productieproces omvat: oogst en wassen van de wortels, vermalen, scheiden van water en het zetmeelgedeelte via vacuümfiltratie, drogen en verpakken. Verschijnt als wit poeder.

Ingrediënten

100% Natuurlijk tapiocazetmeel

Gebruik en dosering

Voor sauzen of soepen ongeveer 1-2% van het totale gewicht van de ingrediënten; voor zoetwaren of bakproducten kan de dosering variëren van 5-10% van het totaal.

Houdbaarheid

24 maanden vanaf productiedatum.

Bewaring

Houd de verpakking goed gesloten in een droge en goed geventileerde ruimte, uit de buurt van voedingsmiddelen, diervoeder, dranken en incompatibele materialen.

Verpakkingsmaterialen

zak: LDPE90 etiket: PAP22

Milieu-informatie

PLASTIC. Controleer de voorschriften van uw gemeente. Verklaard wordt dat de gebruikte verpakkingsmaterialen overeenkomen met de regelgeving van de Europese Unie, en geschikt zijn voor rechtstreeks contact met levensmiddelen. Op verzoek is de originele conformiteitsverklaring beschikbaar.

Verklaringen

NIET-GGO: dit product bevat geen genetisch gemodificeerde organismen, bestaat er niet uit en is er niet uit vervaardigd, conform Verordening EG 1829/2003 en Verordening EG 1830/2003 en latere wijzigingen. Niet-gevaarlijk product onder normale gebruiksomstandigheden.

BESTRIJDINGSMIDDELEN EN CONTAMINANTEN: voldoet aan Verordening EG 396/2005 voor maximale residulimieten (MRL) van bestrijdingsmiddelen en aan Verordening EU 915/2023 voor aanwezigheid van zware metalen, mycotoxines en procescontaminanten.

GLUTENVRIJ: conform Verordening EG 828/2014 mag het als "Glutenvrij" worden geëtiketteerd omdat het product accidentele glutencontaminaties kan bevatten tot maximaal 20 mg/kg.

TAPIOCAZETMEEL

Voedingswaarde-informatie

Parameter / component	Hoeveelheid per 100 g
Energie	1467 kJ
Energie	351 kcal
Vetten	<0,5 g
waarvan verzadigd	0,0 g
Koolhydraten	87 g
waarvan suikers	0,0 g
Vezels	0,0 g
Eiwitten	<0,5 g
Zout	0,03 g

Analyses en specifieke parameters

Categorie / parameter	Specificatie	Eenheid	Methode
Chemisch-fysisch Vochtgehalte	<14	%	
Chemisch-fysisch As	< 0,5	%	
Chemisch-fysisch pH	4,5-7,0		
Chemisch-fysisch Zwavedioxide	<10	ppm	
Microbiologisch Totale kiemgetal	<50000	kve/g	
Microbiologisch Schimmels	<3000	kve/g	
Microbiologisch Gisten	<3000	kve/g	
Microbiologisch Salmonella spp	Afwezig/25 g		

TAPIOCAZETMEEL

Allergenen en afgeleide producten

Aanwezigheid in het product, in de fabriek en risico op kruisbesmetting zijn afzonderlijke informatie. “Te verifiëren” betekent niet afwezig.

Categorie	In het product	In de fabriek	Risico kruisbesmetting
Granen met gluten	Nee	Nee	Nee
Schaaldieren	Nee	Nee	Nee
Eieren	Nee	Nee	Nee
Vis	Nee	Nee	Nee
Pinda's	Nee	Nee	Nee
Soja	Nee	Nee	Nee
Melk (inclusief lactose)	Nee	Ja	Ja
Noten	Nee	Nee	Nee
Selderij	Nee	Nee	Nee
Mosterd	Nee	Nee	Nee
Sesamzaad	Nee	Nee	Nee
Zwavedioxide en sulfieten	Nee	Nee	Nee
Lupinen	Nee	Nee	Nee
Weekdieren	Nee	Nee	Nee

Aanvullende informatie

De informatie in dit blad is, hoewel zorgvuldig en op basis van onze huidige kennis opgesteld, uitsluitend van informatieve aard en ontheft de Gioia Group s.r.l. van elke verantwoordelijkheid met betrekking tot onoordeelkundig gebruik van het betreffende product.