SaporePuro

TECHNISCHES DATENBLATT · DE

SPFEP · Rev. 2

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPFEP · Rev. 2 · Genehmigt · Dokument 88c5e4a88e0f

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · de · IT rev. 2

Kartoffelstärke

Produktseite
saporepuro.com/products/fecola-di-patate-confezionato-in-italia-3



Abbildendes Bild · beispielhaftes Format

Produktcode	SPFEP
Verfügbare Formate	SPFEP1K · 1 kg · Beutel
Ursprung	Deutschland
Verpackungsland	Italien

Das Produkt

Kartoffelstärke ist eine aus Kartoffeln gewonnene Stärke. Sie liegt in Form eines weißen, reinen Pulvers vor, geschmacks- und geruchsneutral, mit bindenden und verdickenden Eigenschaften.

Zutaten

100% Kartoffelstärke

Verwendung und Dosierung

5-30% der Gesamtmenge des Rezepts.

Haltbarkeit

24 Monate ab Produktionsdatum

Lagerung

Behälter dicht verschlossen in einem trockenen und gut belüfteten Raum fern von Lebensmitteln, Futtermitteln, Getränken und inkompatiblen Materialien aufbewahren.

Verpackungsmaterialien

Beutel: LDPE90; Etikett: PAP22.

Umwelthinweise

KUNSTSTOFF. Die Bestimmungen Ihrer Gemeinde prüfen. Es wird erklärt, dass die für die Verpackung des Produkts verwendeten Materialien den Verordnungen der Europäischen Union entsprechen und für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Die originale Konformitätserklärung ist auf Anfrage erhältlich.

Erklärungen

NICHT-GVO: Das vorliegende Produkt enthält keine, besteht nicht aus und wird nicht aus gentechnisch veränderten Organismen hergestellt, gemäß Verordnung EG 1829/2003 und EG 1830/2003 und deren Änderungen. Produkt bei normalem Gebrauch ungefährlich.
PESTIZIDE UND KONTAMINANTEN: entspricht der EG-Verordnung 396/2005 für Höchstgehalte an Pestizidrückständen (MRL) und der EU-Verordnung 915/2023 hinsichtlich Schwermetallen, Mykotoxinen und Prozesskontaminanten.
GLUTENFREI: gemäß EG-Verordnung 828/2014 kann als "Glutenfrei" gekennzeichnet werden, da das Produkt zufällige Spuren von Gluten bis zu einem Maximum von 20 mg/kg enthalten kann.

SaporePuro

TECHNISCHES DATENBLATT · DE

SPFEP · Rev. 2

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com

SPFEP · Rev. 2 · Genehmigt · Dokument 88c5e4a88e0f

QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · de · IT rev. 2

Kartoffelstärke

Nährwertinformationen

Parameter / Bestandteil	Menge pro 100 g
Energie	1360 kJ
Energie	320 kcal
Fette	<0.5 g
davon gesättigte Fettsäuren	<0.5 g
Kohlenhydrate	80 g
davon Zucker	<0.5 g
Ballaststoffe	<0.5 g
Eiweiß	<0.5 g
Salz	0.025 g

Analysen und spezifische Parameter

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Chemisch-physikalisch Trocknungsverlust	< 21	%	
Chemisch-physikalisch pH (20% in demineralisiertem Wasser)	6.5–8.5		
Mikrobiologisch Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	< 50000	KBE/g	
Mikrobiologisch Hefen und Schimmelpilze	< 500	KBE/g	
Mikrobiologisch Escherichia coli	Nicht vorhanden/1 g		
Mikrobiologisch Coliforme Keime	< 100	KBE/g	
Mikrobiologisch Enterobacteriaceae	< 100	KBE/g	

Kategorie / Parameter	Spezifikation	Einheit	Methode
Mikrobiologisch Sulfitreduzierende Clostridien	< 100	KBE/g	
Mikrobiologisch Clostridium perfringens	< 100	KBE/g	
Mikrobiologisch Staphylococcus aureus	< 100	KBE/g	
Mikrobiologisch Bacillus cereus	< 100	KBE/g	
Mikrobiologisch Listeria monocytogenes	< 100	KBE/g	
Mikrobiologisch Salmonella spp.	Nicht vorhanden/25 g		
Schwermetalle Arsen	< 0.1	mg/kg	
Schwermetalle Blei	< 0.1	mg/kg	
Schwermetalle Quecksilber	< 0.1	mg/kg	
Schwermetalle Cadmium	< 0.05	mg/kg	
Andere Aflatoxin B1	< 1	µg/kg	
Andere Summe der Aflatoxine B1, B2, G1, G2	< 4	µg/kg	
Andere Ochratoxin A	< 5	µg/kg	

GIOIA GROUP S.R.L. · Corso Gabetti 16 bis, 10131 Torino · P.IVA 11987390017
Tel. +39 011 4114163 · www.saporepuro.com · info@saporepuro.com
SPFEP · Rev. 2 · Genehmigt · Dokument 88c5e4a88e0f
QUALITY APPROVED / TRADUZIONE APPROVATA · de · IT rev. 2

Kartoffelstärke

Allergene und daraus gewonnene Produkte

Das Vorhandensein im Produkt, in der Produktionsstätte sowie das Risiko einer Kreuzkontamination sind getrennte Informationen. „Zu überprüfen“ bedeutet nicht Abwesenheit.

Kategorie	Im Produkt	Im Betrieb	Risiko Kreuzkontamination
Glutenhaltige Getreide	Nein	Nein	Nein
Krebstiere	Nein	Nein	Nein
Eier	Nein	Nein	Nein
Fisch	Nein	Nein	Nein
Erdnüsse	Nein	Nein	Nein
Soja	Nein	Nein	Nein
Milch (inkl. Laktose)	Nein	Ja	Ja
Schalenfrüchte	Nein	Nein	Nein
Sellerie	Nein	Nein	Nein
Senf	Nein	Nein	Nein
Sesam	Nein	Nein	Nein
Schwefeldioxid und Sulfite	Nein	Nein	Nein
Lupinen	Nein	Nein	Nein
Weichtiere	Nein	Nein	Nein

Weitere Informationen

Die in diesem Datenblatt angegebenen Hinweise sind, auch wenn sie nach bestem Wissen erstellt wurden, ausschließlich informativer Natur und entbinden die Gioia Group s.r.l. von jeglicher Haftung bezüglich des unsachgemäßen Gebrauchs des betreffenden Produkts.