

Edition :
13/07/20

FECULE DE POMME DE TERRE

DEFINITION

La Fécule de Pomme de Terre est l'amidon natif extrait par voie humide des tubercules.

LISTE DES INGREDIENTS

100 % fécule de pomme de terre

DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT

Fécule de pomme de terre.

ALLERGENES

Boîte 250 g - 1		Sac 5 kg - 2	
Traces possibles de gluten		Traces possibles de soja et de gluten	
	Present dans le produits ? Oui / Non	Risque contamination croisée ? Oui / Non	
		1	2
* LAIT et/ou produits à base de lait	Non	Non	Non
Caséine/Caséiniers de sodium	Non	Non	Non
Protéines de lait de vache	Non	Non	Non
Lactose	Non	Non	Non
* ŒUFS et/ou produits à base d'œufs	Non	Non	Non
* SOJA et/ou produits à base de soja (Protéines de soja, huile de soja...)	Non	Non	Oui
* CEREALES contenant du GLUTEN :	Non	Oui	Oui
Blé	Non	Oui	Oui
Seigle	Non	Non	Oui
Triticale	Non	Non	Oui
Orge	Non	Oui	Oui
Avoine	Non	Non	Oui
Epeautre	Non	Non	Non
Kamut	Non	Non	Non
Autres :	Non	Non	Non
* POISSON et/ou produits à base de poisson	Non	Non	Non
* CRUSTACES et/ou produits à base de crustacés	Non	Non	Non
* MOLLUSQUES et produits à base de mollusques	Non	Non	Non
* FRUITS A COQUE et dérivés :			
Amande	Non	Non	Non
Noix	Non	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non	Non
Noix de macadamia	Non	Non	Non
Noix de pécan	Non	Non	Non
Noisette	Non	Non	Non
Pistache	Non	Non	Non
Châtaigne	Non	Non	Non
Autres :	Non	Non	Non
* ARACHIDE et/ou produits à base d'arachide	Non	Non	Non
* Anhydrides sulfureux et SULFITES (E220→E227) > 10ppm (Préciser la quantité maximale en mg/kg)	Non	Non	Non
* CELERI et/ou produits à base de céleri	Non	Non	Non
* MOUTARDE et produits à base de moutarde	Non	Non	Non
* LUPIN et produits à base de lupin	Non	Non	Non
* SESAME et/ou produits à base de sésame	Non	Non	Non
* PIGNON DE PIN	Non	Non	Non
* LATEX NATUREL	Non	Non	Non

DECLARATION D'ORIGINE

Origine de fabrication du produit fini : Fabriqué en Pologne, France et Allemagne

Origine de la fécule de pomme de terre : UE

Responsable Qualité :



CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect :	très fine poudre blanche
Granulométrie :	15 à 100 microns environ
Viscosité :	Brabender à 6 % de fécule anhydre pour une boîte dynamométrique de 700 cmg. Maximum : 900 UB +/- 200 UB vers 90° C. Début de gélatinisation vers 63 ° C.
Humidité	< 21 %
Cendres	< 0,5 %
Densité	0,70 +/- 0,05
pH (à 20 %)	5 à 8
SO ₂	< 10 ppm

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes sur produit cru	Pour 100 g
Valeur énergétique	1444 kJ 340 kcal
Matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	85 g
dont sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût et odeur neutres.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<i>Germes Mésophiles à 30° C</i>	< 50 000/g.	<i>Listéria</i>	Absence/25g.
<i>Moisissures</i>	< 500/g.	<i>Salmonelles</i>	Absence/25g.
<i>Levures</i>	< 500/g.	<i>Coliformes totaux</i>	< 100/g.
<i>E. Coli</i>	< 10/g		

RESIDUS DE PESTICIDES

Les produits sont conformes à la réglementation européenne en vigueur sur les pesticides

METAUX LOURDS / MYCOTOXINES

Les produits sont conformes à la réglementation européenne en vigueur

CONDITIONNEMENT

- . Boîte 250 g / sixain de 6 boîtes
/ sixain de 12 boîtes
- . Sac 5 kg

Edition :
13/07/20

FECULE DE POMME DE TERRE

IONISATION

	Oui	Non
Le produit est-il ionisé ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Un ou plusieurs composants du produit sont-ils ionisés ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

OGM

	Oui	Non
Produit soumis à étiquetage au titre des règlements CE n°1829/2003 ou CE 1830/2003 ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

DLUO

. 3 ans ; à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.