

Amidon de riz biologique



Qu'est-ce que l'amidon de riz biologique ?

L'amidon de riz biologique est sans gluten, sans additifs ni conservateurs. Il est 100% naturel et totalement sans OGM, et fabriqué à partir de riz biologique. [L'amidon de riz](#) est un glucide naturel et l'ingrédient principal du riz. Il n'y a pas de composant protéique dans l'amidon de riz. L'amidon de riz est un granulé de poudre très fin dont la granulométrie est la même que celle des granulés de graisse, ce qui en fait un substitut possible de la graisse. Après chauffage à l'eau, il forme un gel onctueux et crémeux. L'amidon de riz se caractérise par un goût neutre et une couleur blanche claire, ce qui garantit le maintien du goût et de la couleur d'origine des aliments. Parmi tous les amidons commerciaux, l'amidon de riz a la plus petite taille de particule et sa taille de particule est d'environ $3 \times 3 - 8 \times 3$. L'amidon de riz biologique avec de petites particules, une couleur et un lustre sont blancs,

faciles à digérer, d'excellentes caractéristiques peu allergènes, et après que la pâte a une structure exquise et une saveur de crème similaire, donc dans les aliments spéciaux tels que les aliments pour bébés, les médicaments et l'industrie des cosmétiques a valeur d'application importante. Dans le même temps, l'amidon de riz en tant que ressource renouvelable a également joué un bon substitut à de nombreuses ressources traditionnelles non renouvelables.

spécification

| NOM DU PRODUIT | Amidon de riz biologique |
|---------------------------------------|---------------------------------------|
| ORIGINE DE LA PLANTE | <i>Oryza sativa</i> |
| ORIGINE DU PAYS | Chine |
| PHYSIQUE / CHIMIQUE / MICROBIOLOGIQUE | |
| APPARENCE | Poudre fine |
| COULEUR | blanche |
| GOT & ODEUR | Saveur neutre sans odeur particulière |
| TEXTURE | Sans matière étrangère |
| S TERILIZATION | Non irradié |
| LA TAILLE DES PARTICULES | 80-100maille |
| PROTÉINE (BASE SÈCHE)(NX6.25)% | 0,5% |
| GROS | 0,1% |
| HUMIDITÉ (%) | ≤ 14% |
| PH (10 %) | 5.5-7.0 |
| CENDRE (%) | 1,0% |
| CONTENU EN AMIDON | 95% |
| DENSITÉ EN VRAC | 0,3-0,5 |

| | |
|-----------------------------------|--|
| BLANCHEUR | 90% |
| HEAVY MÉTAL | Pb<0,2 mg/kg |
| | As<.0,25 mg/kg |
| | Cd<0,02 mg/kg |
| | Hg<0,2 mg/kg |
| RÉSIDUS DE PESTICIDES | Conforme à la norme biologique NOP et UE |
| MICROBIOLOGIQUE | |
| TPC (CFU/GM) | ≤10000 ufc/g |
| MOISSURE ET LEVURE | ≤ 100cfu/g |
| COLIFORMES | ≤100 ufc/g |
| E COLI | Négatif |
| SALMONELLE | Négatif |
| STAPHYLOCOCCUS AUREUS | Négatif |
| MÉLAMINE | Négatif |
| GLUTEN | < 20 ppm |
| AFLATOXINE(A1 A2 B1 B2) | ≤ 20 ppb |
| AFLATOXINE B | ≤ 5 ppb |
| ETHANOL | ND |
| STOCKAGE ET DURÉE DE CONSERVATION | 48 mois, stocké dans son emballage d'origine non ouvert à des températures inférieures à 80 ° F (27 ° C) |
| EMBALLER | 20kg/sac |
| REMARQUE | Des spécifications personnalisées peuvent également être obtenues |

Emballage



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Amidon de riz biologique](#)