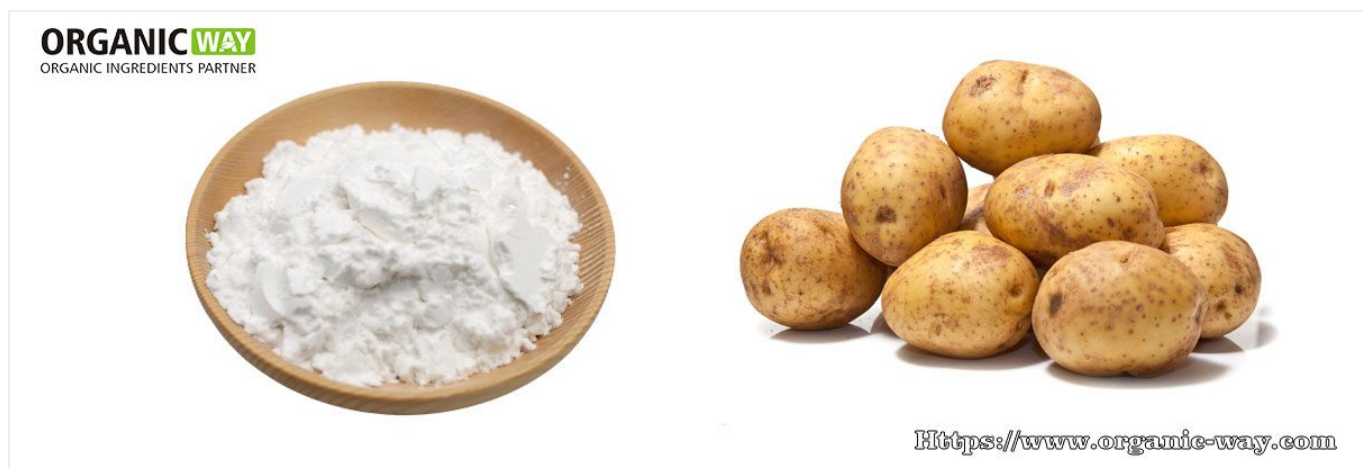


Poudre de fécule de pomme de terre bio



Qu'est-ce que la poudre de fécule de pomme de terre bio ?

La fécule de pomme de terre biologique est un amidon naturel et sans gluten extrait de pommes de terre biologiques. C'est une poudre blanche et fine au goût neutre et au pouvoir gonflant élevé. Il peut être utilisé comme épaississant, liant, charge ou texturant dans diverses applications telles que les aliments, les boissons, les suppléments et les cosmétiques. Il peut améliorer la cohérence, la stabilité et la durée de conservation de vos produits. La fécule de pomme de terre biologique a un faible indice glycémique et une haute digestibilité, ce qui signifie qu'elle peut fournir un apport énergétique constant et soutenu. Il contient également de l'amidon résistant, qui est un type de fibre alimentaire qui peut favoriser la santé intestinale et la régulation de la glycémie. La fécule de pomme de terre biologique convient aux personnes allergiques ou sensibles au gluten, au blé, au maïs ou au soja.



Nous proposons de la fécule de pomme de terre biologique avec différentes spécifications, allant du natif au modifié. La spécification indique le degré de modification et la fonctionnalité de l'amidon. L'amidon natif est la forme la plus pure d'amidon avec un traitement minimal. Les amidons modifiés sont modifiés chimiquement ou physiquement pour améliorer leurs propriétés et leurs performances. **Native** : Cette spécification n'a subi aucune modification et conserve les propriétés originales de la fécule de pomme de terre. Il convient aux applications nécessitant une viscosité élevée et une gélatinisation à basse température, telles que les produits de boulangerie, les nouilles et les boulettes. **Acétylé** : Cette spécification a un faible degré d'acétylation et améliore la stabilité et la clarté de la fécule de pomme de terre. Il convient aux applications nécessitant une viscosité moyenne et une gélatinisation à haute température, telles que les sauces, les soupes et les sauces.

Prégélatinisé : Cette spécification a un degré élevé de prégélatinisation et augmente la solubilité et l'épaississement instantané de la fécule de pomme de terre. Il convient aux applications nécessitant une faible viscosité et un gonflement à l'eau froide, telles que les aliments instantanés, les boissons et les desserts. Toutes nos féculles de pommes de terre biologiques sont certifiées par les normes EU & USDA biologiques, sans gluten, sans OGM, végétaliennes, halal et casher. Ils sont produits avec des pommes de terre biologiques de haute qualité et transformés dans un environnement hygiénique. Nous assurons la traçabilité et la sécurité de nos produits.

spécification

Spécification	Indigène	Acétylé	Prégélatinisé
Apparence	Poudre fine blanche	Poudre fine blanche	Poudre fine blanche
Odeur	Neutre	Neutre	Neutre

Spécification	Indigène	Acétylé	Prégélatinisé
Goût	Neutre	Neutre	Neutre
Solubilité	Insoluble dans l'eau froide	Insoluble dans l'eau froide	Soluble dans l'eau froide
Teneur en humidité (%)	≤18.0	≤18.0	≤8.0
Teneur en cendres (%)	≤0.4	≤0.4	≤0.4
Teneur en protéines (%)	≤0.1	≤0.1	≤0.1
Teneur en matières grasses (%)	≤0.1	≤0.1	≤0.1
PH	5.5-7.5	5.5-7.5	5.5-7.5
Degré de Remplacement (DS)	N / A	0,01-0,03	N / A
Température de gélatinisation (°C)	55-65	65-75	N / A
Viscosité (mPa.s) à 75°C (solution à 6%)	≥1500	≥1000	N / A
Métal lourd (Pb)	≤0.2mg/kg	≤0.2mg/kg	≤0.2mg/kg
Arsenic (As)	≤0.1mg/kg	≤0.1mg/kg	≤0.1mg/kg
Cadmium (Cd)	≤0.05mg/kg	≤0.05mg/kg	≤0.05mg/kg
Mercure (Hg)	≤0.01mg/kg	≤0.01mg/kg	≤0.01mg/kg
Numération totale sur plaque (ufc/g)	≤1000	≤1000	≤1000
Levures et moisissures (cfu/g)	≤100	≤100	≤100
Coliformes (NPP/g)	Négatif	Négatif	Négatif
E. coli (ufc/g)	Négatif	Négatif	Négatif
Salmonelle (ufc/25g)	Négatif	Négatif	Négatif

Emballage



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

[View Product Page: Poudre de fécule de pomme de terre bio](#)