Fecola di Patate

Descrizione del prodotto

Per fecola si intende l'amido nativo, ottenuto mediante separazione meccanica per centrifugazione della frazione amilacea Della patata, seguita da lavaggio, purificazione e disidratazione. Il prodotto è conforme alle legislazioni alimentari vigenti nella CE.

Specifiche tecniche

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Bianco.
Aspetto	Omogeneo.
Texture	Polvere.
Gusto	Tipico senza alcun retrogusto.

CARATTERISTICHE	FECOLA
Chimico-fisiche	
- Umidità	≤ 21%
- pH	5,5-8,5
- Proteine	≤ 1,0%
- Ceneri	≤ 0,5%
- Desità apparente	--
- SO_2	< 10 ppm
- Amido	≥ 80%
- Grassi	≤ 1,0%
- Fibre	≤ 1,0%
Microbiologiche	
- Carica mesofila totale	< 50.000 ufc/g
- Enerobatteri	< 10 ufc/g
- Muffe e Lieviti	< 500 ufc/g
- Staphylococcus aureus	< 10 ufc/g
- Salmonella spp	Assente / 25 g
Valori nutrizionali/100g	
- Valori energetici	Kcal 320/ kJ 1362
- Proteine	0,1 g
- Grassi	0,1 g
di cui saturi	0 g
- Carboidrati	80 g
di cui zuccheri	0 g
- Sale	0,25 g

Funzionalità

FECOLA: Si rigonfia per riscaldamento in ambiente acquoso. Viscosità relativamente alta. La salda presenta buona stabilità alle basse temperature. La fecola viene usata come addensante nei prodotti alimentari quali prodotti da forno, confetteria a base di zucchero, budini, snacks, minestre e salse**.**

Derivati di PATATA

Sicurezza Alimentare

OGM : Prodotto in regola con le norme vigenti in materia alimentare sugli alimenti modificati geneticamente e con i nuovi ordinamenti europei sull'etichettatura e sulla rintracciabilità dei mangimi e degli alimenti geneticamente modificati (Reg. (CE) n. 1829/2003, e successive regole attuative ex Reg. (CE) n. 1981/2006 e regolamento 1830/2003, Direttiva 2001/18/CE del 12/03/01, come modificata dalla Direttiva 2008/27/CE dell'11.3.2008). Si escludono contaminazioni crociate.

Radiazioni ionizzanti : il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti.

Allergeni :in conformità al Reg. (UE) 1169/2011 e succ. mod.

Allergeni : FECOLA DI PATATE e FIOCCHI CLEAN-LABEL: **ASSENTI**.
FIOCCHI DI PATATA ST: **SOLFITI**.

Allergeni	**FECOLA**			**FIOCCHI DI PATATA STANDARD (ST)**			**FIOCCHI DI PATATA CLEAN LABEL**		
	Sì	**NO**	**Cross-contamination**	**Sì**	**NO**	**Cross-contamination**	**Sì**	**NO**	**Cross-contamination**
Cereali contenenti glutine*		**X**	NO		**X**	NO		**X**	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei		**X**	NO		**X**	NO		**X**	NO
Uova e prodotti a base di uova		**X**	NO		**X**	NO		**X**	NO
Pesce e prodotti a base di pesce		**X**	NO		**X**	NO		**X**	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		**X**	NO		**X**	NO		**X**	NO
Soia e prodotti a base di soia		**X**	NO		**X**	NO		**X**	NO
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		**X**	NO		**X**	NO		**X**	NO
Frutta a guscio**		**X**	NO		**X**	NO		**X**	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		**X**	NO		**X**	NO		**X**	NO
Senape e prodotti a base di senape		**X**	NO		**X**	NO		**X**	NO
Sesamo e prodotti a base di sesamo		**X**	NO		**X**	NO		**X**	NO
Solfiti E220 – E227 (>10mg/kg of SO_2)		**X**	NO	**X**		SI		**X**	NO
Lupino e prodotti a base di lupino		**X**	NO		**X**	NO		**X**	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		**X**	NO		**X**	NO		**X**	NO

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati.
* * Mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati.

Identificazione e Imballaggio

Imballaggio	**Descrizione commerciale**	**Etichettatura**
Sacchetti da 1 Kg	Fecola di patata.	Fecola: Fecola di patate.

Imballaggio : conforme al: D.M. 21.3.1973 e succ. mod.; Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod; Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod; Reg. 10/2011 e succ. mod.

Conservazione

Scadenza	Consumare preferibilmente entro **Min. 24** mesi dalla data di produzione (Fecola), **12-15** mesi (Fiocchi di patate) e **6-12** mesi (Fiocchi di patate clean label)
Conservazione	Conservare in luogo fresco, asciutto ed areato; non a contatto con pavimenti, prodotti chimici o maleodoranti.

New Star Com