

Présentation

Définition	Amidon obtenu à partir de pomme de terre. Il se présente sous la forme d'une poudre blanche.																			
Origine	Danemark																			
Dénomination légale	Fécule de pomme de terre																			
Process	Extraction humide, séchage																			
Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité.																			
CONDITIONNEMENT	Sac de 5Kg Code Article : 30569 / EAN : 303982710004 1																			
PALETTISATION	Palettisation 5kg	<table><tr><th colspan="5">Palettisation : 80 X 120 cm</th></tr><tr><th>UVC par couche</th><th>Couches par palette</th><th>UVC Par palette</th><th>Poids net palette</th><th>Hauteur Totale palette</th></tr><tr><td>12</td><td>12</td><td>144</td><td>720 kg</td><td>135 cm</td></tr></table>				Palettisation : 80 X 120 cm					UVC par couche	Couches par palette	UVC Par palette	Poids net palette	Hauteur Totale palette	12	12	144	720 kg	135 cm
Palettisation : 80 X 120 cm																				
UVC par couche	Couches par palette	UVC Par palette	Poids net palette	Hauteur Totale palette																
12	12	144	720 kg	135 cm																

DUN 14 : 3 303982 710004 2

DUN 14 : 3 303982 710004 2

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	20%max	NF V03707
Cendres brutes	0,4% max	Ar. 08/09/77
pH à 30% concentration	6 à 8	
Dioxyde de soufre (SO ₂)	10 ppm max	

Microbiologie

Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.

Contaminants

Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur
Mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur
OGM	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.
Allergènes	Exempt d'allergènes (Règlement INCO 1169/2011 du 25/10/2011 & ses modifications)
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

Valeurs nutritionnelles

Energie	1380kJ/320kcal	Fibres	0,1g
Matières grasses	0,1 g	Protéines	0g
Acides gras saturé	0g	Sel	0,05g
Glucides	80 g		
Sucres	0g		

Valeurs données sur la base d'une analyse fournisseur (pour 100 g de produit sec)

Applications

La fécule de pomme de terre est utilisée comme épaississant. Il faut toujours délayer l'amidon dans un peu d'eau froide pour éviter les grumeaux puis incorporer le tout au liquide bouillant et laisser cuire 4 à 5 min

Soupes, potages: 1 cuillère à soupe pour 4 personnes

Sauces: 1 cuillères à café ou plus selon les goûts

Pâtisserie: remplacer de la moitié de la farine par la même quantité de fécule.



Mentions légales

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Vivien Paille ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Vivien Paille. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Vivien Paille.

Presentation

Definition	Starch which stems from potatoes. It is a white powder.														
Origin	Danemark														
Legal naming	Potato flour														
Process	Wet extraction, drying														
Storage	24 months in a cool dry, place														
Packaging	5 Kg Bag Item Code : 30569 / EAN : 303982710004 1														
Palettizing	Palettizing 5kg Palettizing : 80 X 120 cm <table><tr><th>Units per Layer</th><th>Layers per Pallet</th><th>Unites per Pallet</th><th>Net weight Pallet</th><th>Total pallet height</th></tr><tr><td>12</td><td>12</td><td>144</td><td>720 kg</td><td>135 cm</td></tr></table>					Units per Layer	Layers per Pallet	Unites per Pallet	Net weight Pallet	Total pallet height	12	12	144	720 kg	135 cm
Units per Layer	Layers per Pallet	Unites per Pallet	Net weight Pallet	Total pallet height											
12	12	144	720 kg	135 cm											

DUN 14 : 3 303982 710004 2

DUN 14 : 3 303982 710004 2

Physico-chemical characteristics

Analysis	Average/Allowance	Methods
Moisture	20%max	NF V03707
Ashes	0,4% max	Ar. 08/09/77
pH at 30% concentration	6 à 8	
SO ₂	10 ppm max	

Microbiology

There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.

Contamination

Pesticides	According to legislation in place
Heavy metals	According to legislation in place
Mycotoxins	According to legislation in place
GMO	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.
Allergens	Allergen free (By law INCO 1169/2011 of 25/10/2011 & their modifications)
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

Nutritional values

Energy	1380kJ/320kcal	Fibers	0,1g
Fat	0,1 g	Proteins	0g
Saturates fat	0g	Sel	0,05g
Carbohydrates	80 g		
Sugars	0g		

Values given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product)

Application

Potato starch is used as a thickener. Mix starch in some cold liquid to avoid lumps and add to the boiling liquid and cook for 4 to 5 min.

Soups: 1 soup spoon for 4 people

Sauces: 1 tea spoon or more depending on whether you want

Pastries: replace half of the flour by the same quantity of potato starch.



Legal disclaimer

This Technical sheet does not have a contractual value and gives an overview on specifications and benefits of the product. For more detailed information, please contact our sales department. Vivien Paille can not be held responsible for any inconvenience or damage involved by wrong or inappropriate storage and/or use. All information of this data sheet is the exclusive property of Vivien Paille. As a result, you may not and in any way, reproduce, perform, distribute, modify, license all or part of one of the parts of this document without the prior formal agreement of Vivien Paille.