

Polvo de almidón de patata orgánico



¿Qué es el polvo de almidón de patata orgánico?

La fécula de patata ecológica es una fécula natural y sin gluten extraída de patatas ecológicas. Es un polvo fino, blanco, de sabor neutro y con una alta capacidad de hinchamiento. Se puede usar como espesante, aglutinante, relleno o texturizador en diversas aplicaciones, como alimentos, bebidas, suplementos y cosméticos. Puede mejorar la consistencia, la estabilidad y la vida útil de sus productos. El almidón de patata orgánico tiene un índice glucémico bajo y una alta digestibilidad, lo que significa que puede proporcionar un suministro de energía constante y sostenido. También contiene almidón resistente, que es un tipo de fibra dietética que puede apoyar la salud intestinal y la regulación del azúcar en la sangre. La fécula de patata orgánica es adecuada para personas alérgicas o sensibles al gluten, al trigo, al maíz o a la soja.



Ofrecemos fécula de patata orgánica con diferentes especificaciones, desde nativa hasta modificada. La especificación indica el grado de modificación y funcionalidad del almidón. El almidón nativo es la forma más pura de almidón con un procesamiento mínimo. Los almidones modificados se alteran química o físicamente para mejorar sus propiedades y rendimiento. **Nativo** : Esta especificación no tiene modificación y conserva las propiedades originales de la fécula de patata. Es adecuado para aplicaciones que requieren una alta viscosidad y una gelatinización a baja temperatura, como productos de panadería, fideos y albóndigas. **Acetilado** : Esta especificación tiene un bajo grado de acetilación y mejora la estabilidad y claridad de la fécula de patata. Es adecuado para aplicaciones que requieren una viscosidad media y una gelatinización a alta temperatura, como salsas, sopas y salsas. **Pregelatinizado** : esta especificación tiene un alto grado de pregelatinización y aumenta la solubilidad y el espesamiento instantáneo de la fécula de patata. Es adecuado para aplicaciones que requieren baja viscosidad e hinchamiento en agua fría, como alimentos instantáneos, bebidas y postres. Todos nuestros almidones de papa orgánicos están certificados por los estándares orgánicos, sin gluten, sin OGM, veganos, halal y kosher de la UE y el USDA. Se producen con papas orgánicas de alta calidad y se procesan en un ambiente higiénico. Garantizamos la trazabilidad y seguridad de nuestros productos.

Especificación

Especificación	Nativo	Acetilado	Pregelatinizado
Apariencia	Polvo fino blanco	Polvo fino blanco	Polvo fino blanco
Olor	Neutral	Neutral	Neutral
Gusto	Neutral	Neutral	Neutral

Especificación	Nativo	Acetilado	Pregelatinizado
Solubilidad	Insoluble en agua fría	Insoluble en agua fría	Soluble en agua fría
Contenido de humedad (%)	≤18.0	≤18.0	≤8.0
Contenido de cenizas (%)	≤0.4	≤0.4	≤0.4
Contenido de proteínas (%)	≤0.1	≤0.1	≤0.1
Contenido gordo (%)	≤0.1	≤0.1	≤0.1
Valor pH	5.5-7.5	5.5-7.5	5.5-7.5
Grado de Sustitución (DS)	N / A	0.01-0.03	N / A
Temperatura de gelatinización (°C)	55-65	65-75	N / A
Viscosidad (mPa.s) a 75°C (solución al 6%)	≥1500	≥1000	N / A
Metal Pesado (Pb)	≤0,2 mg/kg	≤0,2 mg/kg	≤0,2 mg/kg
Arsénico (As)	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg
Cadmio (Cd)	≤0,05 mg/kg	≤0,05 mg/kg	≤0,05 mg/kg
Mercurio (Hg)	≤0,01 mg/kg	≤0,01 mg/kg	≤0,01 mg/kg
Recuento total en placa (ufc/g)	≤1000	≤1000	≤1000
Levaduras y Mohos (ufc/g)	≤100	≤100	≤100
Coliformes (NMP/g)	Negativo	Negativo	Negativo
E.coli (ufc/g)	Negativo	Negativo	Negativo
Salmonella (ufc/25g)	Negativo	Negativo	Negativo

Embalaje

