

Polvere di fecola di patate biologica



Cos'è la fecola di patate biologica in polvere?

La fecola di patate bio è un amido naturale e senza glutine estratto da patate bio. È una polvere bianca, fine, dal gusto neutro e con un'elevata capacità di rigonfiamento. Può essere utilizzato come addensante, legante, riempitivo o texturizzante in varie applicazioni come alimenti, bevande, integratori e cosmetici. Può migliorare la consistenza, la stabilità e la durata di conservazione dei tuoi prodotti. La fecola di patate biologica ha un basso indice glicemico e un'elevata digeribilità, il che significa che può fornire un apporto energetico costante e prolungato. Contiene anche amido resistente, che è un tipo di fibra alimentare che può supportare la salute dell'intestino e la regolazione della glicemia. La fecola di patate biologica è adatta a persone allergiche o sensibili al glutine, al grano, al mais o alla soia.



Offriamo fecola di patate biologica con diverse specifiche, da quella nativa a quella modificata. La specifica indica il grado di modificazione e la funzionalità dell'amido. L'amido nativo è la forma più pura di amido con una lavorazione minima. Gli amidi modificati vengono alterati chimicamente o fisicamente per migliorarne le proprietà e le prestazioni. **Native** : Questa specifica non ha modifiche e conserva le proprietà originali della fecola di patate. È adatto per applicazioni che richiedono un'elevata viscosità e una gelatinizzazione a bassa temperatura, come prodotti da forno, tagliatelle e gnocchi. **Acetilato** : questa specifica ha un basso grado di acetilazione e migliora la stabilità e la limpidezza dell'amido di patate. È adatto per applicazioni che richiedono una media viscosità e una gelatinizzazione ad alta temperatura, come salse, zuppe e sughi. **Pregelatinizzato** : questa specifica ha un alto grado di pregelatinizzazione e aumenta la solubilità e l'ispessimento istantaneo dell'amido di patate. È adatto per applicazioni che richiedono una bassa viscosità e un rigonfiamento con acqua fredda, come cibi istantanei, bevande e dessert. Tutti i nostri fecola di patate biologici sono certificati dagli standard UE e USDA biologici, senza glutine, non OGM, vegani, halal e kosher. Sono prodotti con patate biologiche di alta qualità e lavorati in un ambiente igienico. Garantiamo la tracciabilità e la sicurezza dei nostri prodotti.

Specifica

Specifica	Nativo	Acetilato	Pregelatinizzato
Aspetto	Polvere fine bianca	Polvere fine bianca	Polvere fine bianca
Odore	Neutro	Neutro	Neutro
Gusto	Neutro	Neutro	Neutro
Solubilità	Insolubile in acqua fredda	Insolubile in acqua fredda	Solubile in acqua fredda

Specifica	Nativo	Acetilato	Pregelatinizzato
Contenuto di umidità (%)	≤18,0	≤18,0	≤8.0
Contenuto di ceneri (%)	≤0,4	≤0,4	≤0,4
Contenuto proteico (%)	≤0,1	≤0,1	≤0,1
Contenuto grasso (%)	≤0,1	≤0,1	≤0,1
valore del ph	5,5-7,5	5,5-7,5	5,5-7,5
Grado di sostituzione (DS)	N / A	0,01-0,03	N / A
Temperatura di gelatinizzazione (°C)	55-65	65-75	N / A
Viscosità (mPa.s) a 75°C (soluzione al 6%)	≥1500	≥1000	N / A
Metallo pesante (Pb)	≤0,2 mg/kg	≤0,2 mg/kg	≤0,2 mg/kg
Arsenico (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
Conta totale su piastra (ufc/g)	≤1000	≤1000	≤1000
Lieviti e muffe (ufc/g)	≤100	≤100	≤100
Coliformi (MPN/g)	Negativo	Negativo	Negativo
E.coli (ufc/g)	Negativo	Negativo	Negativo
Salmonella (ufc/25g)	Negativo	Negativo	Negativo

Imballaggio

