

## Présentation

<b>Définition</b>	Amidon obtenu à partir de pomme de terre. Il se présente sous la forme d'une poudre blanche.
<b>Origine</b>	France, Danemark
<b>Dénomination légale</b>	Fécule de pomme de terre
<b>Process</b>	Extraction humide, séchage
<b>Conservation</b>	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

## 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 <sub>2</sub> )	10 ppm max	

## Microbiologie

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

## Contaminants

<b>Pesticides</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Métaux lourds</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>Mycotoxines</b>	Conforme à la réglementation en vigueur
<b>OGM</b>	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.
<b>Allergènes</b>	Exempt d'allergènes (Règlement CE n° 2000/13 et 2003/89)
<b>Ionisation</b>	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

## Valeurs nutritionnelles

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

<b>Definition</b>	Starch which stems from potatoes. It is a white powder.
<b>Origin</b>	France, Danemark
<b>Legal naming</b>	Potato flour
<b>Process</b>	Wet extraction, drying
<b>Storage</b>	24 months in a cool dry, place

## 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 <sub>2</sub>	10 ppm max	

## Microbiology

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

## Contamination

<b>Pesticides</b>	According to legislation in place
<b>Heavy metals</b>	According to legislation in place
<b>Mycotoxins</b>	According to legislation in place
<b>GMO</b>	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.
<b>Allergens</b>	Allergen free (By law CE n° 2000/13 and 2003/89)
<b>Ionization</b>	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

**Nutritional values**

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