

Présentation

Définition	Le tapioca provient des racines de manioc. C'est un aliment simple composé à 100% de manioc. Il est sous forme de petites miettes de couleur blanche.
Origine	Thaïlande
Dénomination légale	Tapioca
Process	Extraction humide, pressage, séchage, broyage et tamisage
Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Caractéristiques physico-chimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	13,5% (15%max)	NF V03707
Cendres brutes	0,3% max	Ar. 08/09/77

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 Peut contenir des traces éventuelles de Sulfites
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

Valeurs nutritionnelles

Energie	1570kJ / 370 kcal	Fibres	1,6g
Matières grasses	0,88g	Protéines	0,51g
Dont AG saturés	0,33g	Sel	0,019g
Glucides	89,2g		
Dont sucres	< 0,1g		

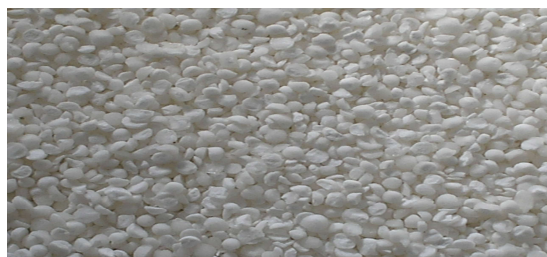
Valeurs données sur la base d'une analyse (pour 100 g de produit sec)

Applications

Solubilisées, ces brisures de perles apportent viscosité et onctuosité à la préparation. Le tapioca est un épaississant. Il faut le verser dans le liquide bouillant et laisser cuire pendant 7 min.

Potages: 2 à 3 cuillères à soupe par 1/4 L

Bouillons: une cuillère à soupe par personne.



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	Tapioca which stems from cassava roots. There is 100% of cassava in this simple food. The product is in the form of small white crumb
Origin	Thailand
Legal naming	Tapioca
Process	Wet extraction, pressing, drying, grinding and sieving
Storage	24 months in a cool dry, place

Physico-chemical characteristics

Analysis	Average/Allowance	Methods
Moisture	13,5% (15%max)	NF V03707
Ashes	0,3% max	Ar. 08/09/77

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	Free from Allergens May contain possible traces of Sulphites
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

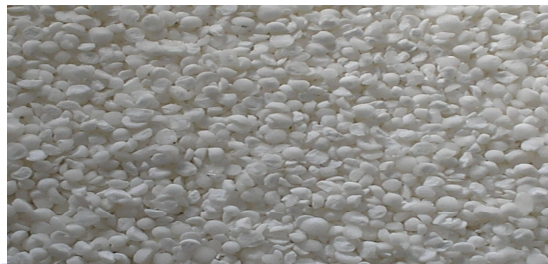
Nutritional values

Energy	1570kJ / 370 kcal	Fibers	1,6g
Fat	0,88g	Proteins	0,51g
of which saturated	0,33g	Sel	0,019g
Carbohydrates	89,2g		
of which sugars	< 0,1g		

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

Application

Tapioca is a thickener. It has to be poured in the boiling liquid and cook for 7 min
 Soups: 2 to 3 spoons for 1/4L
 Broth: 1 spoon per person.



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.