

	FICHE TECHNIQUE / PRODUCT SPECIFICATION	Rev C Réf : EN Q 4.1
	Date de création: 03/05/2010	Date d'application: 03/03/2014

Mise à jour / Update : 14/04/2020

Dénomination: FECULE DE POMME DE TERRE - POTATOE STARCH

Description : Poudre obtenue de granules extraites de la pomme de terre par un processus physique / Powder obtain from granules of potatoe extract

Origine(s) : France / France

DLUO (An) / 3

BB (Years) :

Flaveur / Flavor : Neutre / Neutral.

Couleur / Blanche/ white

Color :

Le produit doit être exempt de saveurs étrangères (par exemple de moisi, ou d'autres odeurs ou saveurs désagréables)

Utilisation prévue / Intended use Epaississant et liant pour la confiserie, la pâtisserie, la charcuterie / Thickener and binder for sweets, pastry, cooked meats.

Ionisation : Nous garantissons que les produits que nous vous livrons n'ont pas subi de traitement de ionisation et de ce fait ne sont pas concernés par les dispositions réglementaires en vigueur / We guarantee that the products we supply have not been treated by irradiation and thus are not affected by the regulations in force.

Ce produit n'est pas soumis à une déclaration d'OGM / Product not subjected to GMO labelling.

OGM / GMO :

Allergènes / Allergens : Conditionnement sachets traces de: graines de sésame, moutarde, céleri, gluten. - Packaging sachets traces of: sesame seeds, mustard, celery, gluten.

Conditions de stockage / storage conditions Produit à conserver dans son emballage d'origine, dans un local tempéré à l'abri de la lumière, de l'humidité et des nuisibles / Keep in its original packaging, in a dry place, away from light and pests.

A consommer dans les 12 mois après ouverture et avant la fin de la DLUO / Consume in 12 months after opening and before the best-before-date.

Masse volumique / Bulk density (g/l) **710**

Humidité / Moisture % (m/m), max : **20%**

Granulométrie / Size: **95% <200µm**

Salmonella /25g : Absence / none

Conforme à la réglementation en vigueur en termes de contaminants.