



laguilhoat

EDICIÓN: 03

FECHA: 15.06.2020

ALMIDÓN DE PATATA

FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

INGREDIENTES	Almidón de patata																										
ALÉRGENOS	Puede contener trazas de leche y huevo.																										
CARACTERÍSTICAS	Polvo blanco																										
USOS	Se utiliza en cocina como pesante de salsas, estabilizante de guisos y helados y para mejorar la textura de masas panaderas y reposteras, así como de embutidos.																										
INSTRUCCIONES DE USO	En función de uso.																										
PRESENTACIÓN	Botes de 200g,400g y 2kg de producto.																										
VIDA ÚTIL	Según etiquetado																										
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	Mantener en un lugar seco, fresco y separado de productos con olor fuerte.																										
PROPIEDADES	<table border="1"><thead><tr><th><u>PARÁMETRO</u></th><th><u>VALOR</u></th></tr></thead><tbody><tr><td>Contenido de humedad</td><td>20% máx.</td></tr><tr><td>pH</td><td>6-8*</td></tr><tr><td>Residuo en tamiz</td><td>máx. 0,1% sobre un tamiz de 150 µm. (KMC 26-00)</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>0,1% máx.</td></tr><tr><td>Ceniza</td><td>0,4 % máx.</td></tr><tr><td>Dióxido de azufre</td><td>5ppm máx.</td></tr></tbody></table>	<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>	Contenido de humedad	20% máx.	pH	6-8*	Residuo en tamiz	máx. 0,1% sobre un tamiz de 150 µm. (KMC 26-00)	Proteína	0,1% máx.	Ceniza	0,4 % máx.	Dióxido de azufre	5ppm máx.	*se mide en una solución de 1 parte de almidón y 2 partes de agua desmineralizada											
<u>PARÁMETRO</u>	<u>VALOR</u>																										
Contenido de humedad	20% máx.																										
pH	6-8*																										
Residuo en tamiz	máx. 0,1% sobre un tamiz de 150 µm. (KMC 26-00)																										
Proteína	0,1% máx.																										
Ceniza	0,4 % máx.																										
Dióxido de azufre	5ppm máx.																										
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	<table border="1"><thead><tr><th colspan="2"><u>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g</u></th></tr></thead><tbody><tr><td>Valor energético (kcal/100g)</td><td>326</td></tr><tr><td>Valor energético (kJ/100g)</td><td>1362</td></tr><tr><td>Grasas totales</td><td></td></tr><tr><td>de las cuales saturadas</td><td><0,1g</td></tr><tr><td>De las cuales trans</td><td><0,1g</td></tr><tr><td>Colesterol</td><td><1mg</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono</td><td></td></tr><tr><td>de los cuales azucares</td><td>0g</td></tr><tr><td>de los cuales fibra dietética</td><td><0,5g</td></tr><tr><td>De los cuales almidón</td><td>80g</td></tr><tr><td>Proteínas</td><td><0,1g</td></tr></tbody></table>			<u>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g</u>		Valor energético (kcal/100g)	326	Valor energético (kJ/100g)	1362	Grasas totales		de las cuales saturadas	<0,1g	De las cuales trans	<0,1g	Colesterol	<1mg	Hidratos de carbono		de los cuales azucares	0g	de los cuales fibra dietética	<0,5g	De los cuales almidón	80g	Proteínas	<0,1g
<u>INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100g</u>																											
Valor energético (kcal/100g)	326																										
Valor energético (kJ/100g)	1362																										
Grasas totales																											
de las cuales saturadas	<0,1g																										
De las cuales trans	<0,1g																										
Colesterol	<1mg																										
Hidratos de carbono																											
de los cuales azucares	0g																										
de los cuales fibra dietética	<0,5g																										
De los cuales almidón	80g																										
Proteínas	<0,1g																										

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT



laguilhoat

EDICIÓN: 03

FECHA: 15.06.2020

Sodio	64mg
calcio	6mg
Potasio	90mg
hierro	0,3mg
Vitamina A	<0,02mg
Vitamina B	<0,5mg
Vitamina C	<0,0003mg

ELABORADO POR:

Innovative Cooking S.L. Av. de la Encina, 10. 28942, Fuenlabrada, Madrid.
Registro Sanitario: 40.060068/M

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general
ENRIQUE LAGUILHOAT