



# laguilhoat

EDICIÓN: 05

FECHA: 06\_2024

## ALMIDÓN DE PATATA

### FICHA TÉCNICA DEL PRODUCTO

<b>INGREDIENTES</b>	Almidón de patata nativa. Origen: Dinamarca.
<b>ALÉRGENOS</b>	No contiene alérgenos como ingredientes.
<b>CARACTERÍSTICAS</b>	Polvo blanco. Destinado a la alimentación. Producto libre de OGM. Apto para alimentación Halal y Kosher.
<b>PRESENTACIÓN</b>	Botes de 400g, 800g, 2kg y bolsa de 1.2 kg.
<b>VIDA ÚTIL</b>	Según etiquetado.
<b>CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO</b>	Mantener en lugar seco, fresco y separado de productos de olor fuerte.

<b>PROPIEDADES</b>	<b>PARÁMETRO</b>	<b>VALOR</b>
	Contenido de humedad	20% máx.
	pH	6 – 8 (se mide en una solución de 1 parte de almidón y 2 partes de agua desmineralizada)
	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.
	Cuenta totalmente viable	Máx. 10.000/g. Cultivo a 30°C durante 3 días (KMC 10-00)
	Levaduras y mohos	Máx. 500/g. Cultivo a 25°C durante 5 días (KMC 11-00A y KMC 11-00B)
	Enterobacterias	Máx. 100 g Cultivo a 37°C durante 24 horas

REVISADO POR:

Departamento calidad externo:

APROBADO POR: Director general  
ENRIQUE LAGUILHOAT

