



## Fiche technique

## AMIDON DE MAÏS BIOLOGIQUE



|                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| Caractéristiques :                   | Amidon de maïs*<br>* <i>issu de l'agriculture biologique</i>   |
| Certification :                      | Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991                                     |
| Valeurs sensorielles :               | Aspect : blanc, jaune pâle<br>Odeur : typique, sans odeur particulière<br>Goût : typique, sans goût particulier                      |
| Valeurs nutritionnelles pour 100 g : | Energie : 1479 kJ/348 kcal<br>Lipides : 0.1 g<br>Protéines : 0.6 g<br>Glucides : 87 g<br>Fibres : /                                  |
| Qualités :                           | L'amidon de maïs devient (à 80 ° C) au contact de l'eau une pâte hautement élastique. Cette pâte se solidifie après refroidissement. |
| Données physiques :                  | Utilisation : environ 500 g/l<br>Humidité : max 14 %<br>pH : environ 5,0<br>Cendres : 0,2 en matières sèches                         |
| Conditionnement :                    | 25 kg  |
| Emballage :                          | Sac en papier  |
| Palettisation :                      | 30 sacs par palette  |
| Conservation :                       | Dans un endroit frais et sec (humidité max.: 70 %)   |
|                                      | Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire  |

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783  
 mail : [actibio@actibio.net](mailto:actibio@actibio.net) web : [www.actibio.net](http://www.actibio.net)