

Amidon de pois biologique



L'amidon de pois bio est une matière première aux nombreux caractères fonctionnels. L'amidon de pois a une influence positive à la fois sur le processus et sur le produit final. L'amidon de pois est un glucide naturel sans gluten, et il est également savoureux grâce à la présence de sucres simples.

spécification

Nom du produit	Amidon de pois biologique
Article:	LA NORME
Apparence:	Poudre blanche claire ou laiteuse
Substance visible:	Absent
protéine	≤0,5%

Page 1 of 3 https://www.bio-starch.com



Humidité:	≤18%
Cendre:	≤0,5%
Graisses totales:	≤0,5%
Ph:	5,0 à 8,0
Arsenic:	≤0,3 mg / kg max
Mener:	≤0,5 mg / kg max
Nombre total de plaques:	≤10000cfu / g max
Total Coli:	≤30MPN / 100G MAX
Moules:	≤50 cfu / g
Levures:	≤50cfu / g max
durée de conservation	24 mois avec température sèche

Caractéristiques

- Excellent substitut d'oeuf
- Vegan / végétarien
- Excellente source de fer
- Sans OGM
- Garanti sans gluten et sans soja
- Bon goût avec une saveur facilement masquée
- Suspendable
- Aide à la satiété en tant que source de protéines alimentaires
- Compatible avec les allergènes
- Naturellement sans cholestérol
- Protéine écologique
- Absorption intermédiaire
- Aucune contamination par les hormones de croissance (rBST / bGH), les stéroïdes anabolisants ou les antibiotiques

Page 2 of 3 https://www.bio-starch.com



Applications

- Produits de viande: amélioration de la texture et de la sensation en bouche pour les jambons de porc à haut rendement, les rouleaux de volaille et les jambons, les pat & eacute; s et les produits végétariens
- Produits en conserve: stables dans les conditions de traitement pour les saucisses et autres viandes transformées
- Soupes / sauces: donne une texture pulpeuse comme épaississant dans les soupes instantanées et les vinaigrettes à haute viscosité
- Produits de boulangerie: stables dans les conditions de processus pour les collations cuites au four, les céréales pour petit-déjeuner, les garnitures aux fruits
- Produits laitiers: gélifiant de qualité supérieure pour la mousse au chocolat et la crème pâtissière

Want to learn more about this product or have any questions?

View Product Page: Amidon de pois biologique

Page 3 of 3 https://www.bio-starch.com