



AMIDO WAXY

SPECIFICHE TECNICHE

Prodotto: Amido Waxy

Ingredienti: 100% Amido Waxy

Caratteristiche chimico fisiche:

| Parameter | Value | Unit | Method | EU Regulation |
|----------------------|-----------|------|----------------------------|-------------------------------|
| Umidità | < 14 | % | 130°C fino a peso costante | - |
| Ceneri | < 0,5 | % | ISO 936:1998 (E) | - |
| Proteine | max 0,5 | % | Kjeldahl | - |
| pH | 5,5 – 7,5 | | pHmetro | - |
| Whiteness | min 97,0 | | Kett – C – 300 | - |
| Grassi | max 0,2 | % | Soxhlet | - |
| Peak Viscosity | 800 min | BU | Brabender | - |
| OGM | Assenti | - | PCR Analysis | Reg CE N°1829/2003,1830 /2003 |
| Allergeni | Assenti | - | | Reg CE N°89/2003 |
| Granulometria <100µm | Min 98 | % | Setacciatura | - |

Caratteristiche Microbiologiche:

| Parametro | Valore | Unità | Metodo |
|-------------------------|----------|---------|---------------|
| Carica batterica totale | < 10.000 | ufc/g | 06(S24) rev10 |
| Muffe / Lieviti | < 500 | ufc/g | 06(S36) rev10 |
| Salmonella spp | Assente | ufc/25g | 06(S28) rev9 |
| E. Coli | Assente | ufc/25g | 06(S25) rev10 |

Caratteristiche Organolettiche:

| Parametro | Valore | Unità | Metodo |
|----------------|---------------------|-------|---------------------------|
| Aspetto | Polvere impalpabile | - | Valutazione Visiva |
| Colore | Bianco, luminoso | - | Valutazione Visiva |
| Odore e sapore | Neutro | - | Valutazione Organolettica |

Conservabilità e condizioni di stoccaggio:

24 mesi dalla data di confezionamento; conservare in luogo fresco e asciutto.