

## FECULE DE POMME DE TERRE

Référence PQG007-7.6.1 Version G Date d'application

22/08/2014

Page 1/2

	Définition	Amidon obtenu à partir de pomme de terre. Il se présente sous la forme d'une poudre blanche.					
	Origine	France					
Présentation	Dénomination légale	Fécule de pomme de terre					
	Process	Extraction humide, séchage					
	Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité.					
Caracteristi - ques	Critères d'analyses		Moyenne/Tolérance	Méthodes			
physico- chimiques	Humidité		20%max	NF V03707			
	Cendres brutes		0,4% max	Ar. 08/09/77	1		
	pH à 30% concent	ration	6 à 8		1		
	Dioxyde de soufre (SO <sub>2</sub> )		10 ppm max		]		
Microbiologie	Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.						
	Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur					
	Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur					
	Mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur					
Contaminants	одм	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.					
	Allergènes	Exempt d'allergènes (Règlement CE n° 2000/13 et 2003/89)					
	Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.					



## FECULE DE POMME DE TERRE

Référence PQG007-7.6.1

Version G Date d'application

22/08/2014

Page 2/2

Valeurs nutritionnelles

**Glucides** 80 g **Sucres** 0g

Valeurs données sur la base d'une analyse fournisseur (pour 100 g de produit sec)

**Applications** 

La fécule de pomme de terre est utilisée comme épaississant. Il faut toujours délayer l'amidon dans un peu d'eau froide pour éviter les grumeaux puis incorporer le tout au liquide bouillant et laisser cuire 4 à 5 min

Soupes, potages: 1 cuillère à soupe pour 4 personnes Sauces: 1 cuillères à café ou plus selon les goûts

Pâtisserie: remplacer de la moitié de la farine par la même quantité de fécule.



Mentions légales Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Soufflet Alimentaire ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Soufflet Alimentaire. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Soufflet Alimentaire.



## **POTATO FLOUR**

Reference PQG007-7.6.1

Version G
Application date

22/08/2014

Page 1/2

	Definition	Starch which stems from potatoes. It is a white powder.					
	Origin	France					
Presentation	Legal naming	Potato flour					
	Process	Wet extraction, drying					
	Storage	24 months in a cool dry, place					
		TI F					
Physico-	Analysis		Average/Allowance	Methods			
chemical		-					
characteristics	Moisture		20%max	NF V03707			
	Ashes		0,4% max	Ar. 08/09/77			
	pH at 30% concentration		6 à 8				
	SO <sub>2</sub>		10 ppm max				
Microbiology	There are no regulations concerning the microbiological requirements for this product.						
	Pesticides	According to legislation in place					
	Heavy metals	According to legislation in place					
	Mycotoxins	According to legislation in place					
Contamination	•	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003					
	GMO	and 1830 / 2003 and their modifications.					
	Allergens	Allergen free (By law CE n° 2000/13 and 2003/89)					
	Ionization Absence of ionizing treatment on the delivered material.						
		A LOSCINCE OF TOTILLING	g a cadificite of the delive	ica materiali			



## POTATO FLOUR

Reference PQG007-7.6.1

Version G Application date

22/08/2014

Page 2/2

Nutritional values

 Energy
 1380kJ/320kcal
 Fibers
 0,1g

 Fat
 0,1 g
 Proteins
 0g

 Saturates fat
 0g
 Sel
 0,05g

**Carbohydrates** 80 g **Sugars** 0g

Values given on the basis of an analysis (for 100 g of dry product)

**Application** 

Potato starch is used as a thickener. Mix starch in some cold liquid to avoid lumps and add to the boiling liquid and cook for 4 to 5 min.

Soups: 1 soup spoon for 4 people

Sauces:1 tea spoon or more depending on whether you want

Pastries: replace half of the flour by the same quantity of potato starch.



Legal disclaimer

This Technical sheet does not have a contractual value and gives an overview on specifications and benefits of the product. For more detailed information, please contact our sales department. Soufflet Alimentaire can not be held responsible for any inconvenience or damage involved by wrong or inappropriate storage and/or use. All information of this data sheet is the exclusive property of Soufflet Alimentaire. As a result, you may not and in any way, reproduce, perform, distribute, modify, license all or part of one of the parts of this document without the prior formal agreement of Soufflet Alimentaire.