

ALMIDÓN GUISANTE 57+8 - ICH

- 1. Denominación de venta** ALMIDÓN DE GUISANTES 57+8 - ICH
- 2. Ingredientes** Guisante amarillo (Pisum sativum L.).
- 3. Características** Almidón de guisante, obtenido mecánicamente a partir de guisantes partidos y descascarillados.
- 3.1. Organolépticas** Aspecto: polvo homogéneo.
Color: beige pálido.
Olor: neutro con nota a guisante.
Sabor: neutro con nota a guisante.
- 3.2. Biológicas** Salmonella sp.: no detectada /25g
No sometido a tratamiento posterior a la molienda para controlar microorganismos.
- 3.3. Físicoquímicas**
- | | NOMINAL | TOLERANCIA |
|-----------------|---------|------------|
| Humedad | 10 % | +2 |
| Proteína bruta | 14 % | +5 |
| Fibra bruta | 4 % | +3 |
| Grasa bruta | 1 % | +2 |
| Almidón bruto | 57 % | +8 |
| Cenizas totales | 2 % | +1 |
- 4. Formato y presentación** Big Bag 900 kg / Saco 25kg (paletizado 750kg)
- 5. Tratamientos tecnológicos a los que se ha sometido** Producto obtenido de la molienda mecánica de granos de guisantes crudos, partidos y descascarillados.
No sometido a tratamiento térmico. No irradiado.
- 6. Condiciones de conservación** Transporte a temperatura ambiente.
Conservar en lugar fresco (<25°C) y seco (<65%), alejado del suelo y protegido de fuentes de olores, calor, humedad y luz.
- 7. Sistema utilizado para identificar el producto** Fecha de fabricación: AAMMDD
- 8. Destinos** Uso industrial para elaboración de productos alimenticios. No es un producto listo para consumo.
Materia prima para piensos.
- 9. Variedades** No O.G.M, conforme a la Directiva 2001/18/CE, sobre liberación intencional en el medio ambiente de organismos modificados genéticamente y por la que se deroga la Directiva 90/220/CEE.
- 10. Otras indicaciones** Consumo preferente antes de 24 meses desde la producción. Puede contener trazas de GLUTEN por contaminación cruzada.