

## Bio-Reisstärke



**Bio-Reisstärke** ist glutenfrei ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe. Es ist 100% natürlich und völlig gentechnikfrei und wird aus dem gleichen Rohstoff wie Bio-Reisprotein hergestellt. Unter allen handelsüblichen Stärken hat Reisstärke die kleinste Partikelgröße und ihre Partikelgröße beträgt etwa  $3 \times 3-8 \times 3$ . Organische Reisstärke mit kleinen Partikeln, Farbe und Glanz ist weiß, leicht verdaulich, wenig allergen und ausgezeichnet. Nachdem die Paste eine exquisite Struktur und einen ähnlichen Cremegeschmack hat, hat die Industrie in speziellen Lebensmitteln wie Babynahrung, Medizin und Kosmetik einen wichtigen Anwendungswert. Gleichzeitig hat Reisstärke als nachwachsender Rohstoff auch viele traditionelle nicht nachwachsende Rohstoffe gut ersetzt.

### Spezifikation

<b>PRODUKTNAME</b>	<b>BIO-REISSTÄRKE</b>
URSPRUNG DER PFLANZE	<i>Oryza Sativa</i>
URSPRUNG DES LANDES	China
<b>PHYSIKALISCH / CHEMISCH / MIKROBIOLOGISCH</b>	
AUSSEHEN	Feines Puder
FARBE	Weiß
GESCHMACK & GERUCH	Neutraler Geschmack ohne besonderen Geruch
TEXTUR	Frei von Fremdkörpern
<b>S TERILISIERUNG</b>	Nicht bestrahlt
PARTIKELGRÖSSE	80-100Mesh
PROTEIN (TROCKENBASIS) □ NX6,25□ %	≤ 0,5%
FETT	≤ 0,1%
FEUCHTIGKEIT (%)	≤ 14%
PH (10%)	5.5-7.0
ASCHE (%)	≤ 1,0%
STARCH-INHALT	≥ 95%
BULK DICHTE	0,3-0,5
WEISSE	≥ 90%
SCHWERMETALL	Pb <0,2 mg / kg
	B. <0,25 mg / kg
	Cd <0,02 mg / kg
	Hg <0,2 mg / kg
PESTIZIDRÜCKSTÄNDE	Entspricht dem NOP & EU Bio-Standard

<b>MIKROBIOLOGISCH</b>	
TPC (CFU / GM)	≤ 10000 KBE / g
FORM & YEAST	≤ 100 KBE / g
COLIFORMS	≤ 100 KBE / g
E COLI	Negativ
LACHSELLA	Negativ
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	Negativ
MELAMIN	Negativ
GLUTEN	<20 ppm
AFLATOXIN □ A1 A2 B1 B2□	≤ 20 ppb
AFLATOXIN B.	≤ 5 ppb
ETHANOL	ND
LAGERUNG & REGALLEBEN	48 Monate, in ungeöffneter Originalverpackung bei Temperaturen unter 27 ° C gelagert
PAKET	20 kg / Beutel
ANMERKUNG	Kundenspezifische Spezifikationen können ebenfalls erreicht werden

## Eigenschaften

Reisstärke hat eine sehr feine Körnigkeit mit Körnchen, die ungefähr die gleiche Größe wie Fettkügelchen haben, was sie zu einem möglichen **Fettersatz macht** . Nach dem Erhitzen mit Wasser bildet sich ein Gel mit einer glatten und cremigen Textur. Reisstärke hat auch einen neutralen Geschmack und eine klare weiße Farbe , wodurch der authentische Geschmack und die Farbe Ihres Lebensmittels erhalten bleiben. Hauptvorteile von Reisstärke:

- Neutraler Geschmack
- weiße Farbe

- transparentes Gel
- Weiche cremige Textur, möglicher Fettersatz
- GVO-, gluten- und allergenfrei
- Gute Verdaulichkeit

## Anwendungen

---

Reisstärke kann in einer Vielzahl von Anwendungen verwendet werden, einschließlich

- Babynahrung und Bio-Säuglingsnahrung
- Fertiggerichte
- Suppen & Saucen
- Getreide und Müsliriegel
- Süßwarenbeschichtungen
- Bio-Lebensmittel
- ...

Möchten Sie mehr über dieses Produkt erfahren oder haben Sie Fragen?

[Produktdetailseite anzeigen: Bio-Reisstärke](#)