

Almidón de arroz orgánico



El almidón de arroz orgánico no contiene gluten ni aditivos ni conservantes. es 100% natural y completamente libre de OGM, y está hecho de la misma materia prima de [proteína de arroz orgánico](#) . Entre todos los almidones comerciales, el almidón de arroz tiene el tamaño de partícula más pequeño, y su tamaño de partícula es de aproximadamente $3 \times 3-8 \times 3$. El almidón de arroz orgánico con partículas pequeñas, color y brillo es blanco, fácil de digerir, con excelentes características de baja alergia después de que la pasta tiene una estructura exquisita y un sabor de crema similar, por lo que en alimentos especiales como alimentos para bebés, medicamentos y cosméticos, la industria tiene un valor de aplicación importante. Al mismo tiempo, el almidón de arroz como recurso renovable también ha sido un buen sustituto de muchos recursos tradicionales no renovables.

Especificación

NOMBRE DEL PRODUCTO	ALMIDÓN DE ARROZ ECOLÓGICO
ORIGEN DE LA PLANTA	<i>Oryza Sativa</i>
ORIGEN DEL PAIS	porcelana
FÍSICO / QUÍMICO / MICROBIOLÓGICO	
APARIENCIA	Polvo fino
COLOR	blanco
SABOR Y OLOR	Sabor neutro sin olor peculiar
TEXTURA	Libre de material extraño
S TERILIZATION	No irradiado
TAMAÑO DE PARTÍCULA	80-100 Malla
PROTEÍNA (BASE SECA) □ NX6.25□ %	≤ 0,5%
GRASA	≤ 0,1%
HUMEDAD (%)	≤ 14%
PH (10%)	5.5-7.0
CENIZA (%)	≤ 1,0%
CONTENIDO DE ALMIDÓN	≥ 95%
DENSIDAD A GRANEL	0,3-0,5
BLANCURA	≥ 90%
METAL PESADO	Pb <0,2 mg / kg
	Como <0,25 mg / kg
	Cd <0,02 mg / kg
	Hg <0,2 mg / kg
RESIDUOS DE PESTICIDA	Cumple con los estándares orgánicos NOP y EU

MICROBIOLÓGICO	
TPC (CFU / GM)	≤10000 ufc / g
MOHO Y LEVADURA	≤ 100 ufc / g
COLIFORMES	≤100 ufc / g
E. COLI	Negativo
SALMONELA	Negativo
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	Negativo
MELAMINA	Negativo
GLUTEN	<20 ppm
AFLATOXINA □ A1 A2 B1 B2□	≤ 20 ppb
AFLATOXINA B	≤ 5 ppb
ETANOL	DAKOTA DEL NORTE
ALMACENAMIENTO Y VIDA ÚTIL	48 meses, almacenado en su embalaje original sin abrir a temperaturas inferiores a 80 ° F (27 ° C)
PAQUETE	20 kg / bolsa
OBSERVACIÓN	También se pueden lograr especificaciones personalizadas

Características

El almidón de arroz tiene una granularidad muy fina con gránulos que tienen aproximadamente el mismo tamaño que los glóbulos de grasa, lo que lo convierte en un posible **sustituto de grasa** . Después de calentar con agua forma un gel de textura suave y cremosa. El almidón de arroz también tiene un sabor neutro y un color blanco claro , **lo que** garantiza la preservación del sabor y el color auténticos de su producto alimenticio. Principales ventajas del almidón de arroz:

- Sabor neutro
- el color blanco
- gel transparente

- Textura suave y cremosa, posible sustituto de grasa.
- Libre de OMG, gluten y alérgenos
- Gran digestibilidad

Aplicaciones

El almidón de arroz se puede utilizar en una gran cantidad de aplicaciones, incluidas

- alimentos para bebés y comidas infantiles orgánicas
- comidas listas para comer
- sopas y salsas
- cereales y barritas de cereales
- revestimientos de confitería
- productos alimenticios orgánicos
- ...

¿Quiere saber más sobre este producto o tiene alguna pregunta?

[Ver página del producto: Almidón de arroz orgánico](#)