Amidon de riz biologique

L'amidon de riz biologique est sans gluten, sans additifs ni conservateurs. il est 100% naturel et totalement sans OGM et fabriqué à partir de la même matière première que la protéine de riz biologique . Parmi tous les amidons commerciaux, l'amidon de riz a la plus petite taille de particule, et sa taille de particule est d'environ 3 x 3-8 x 3. L'amidon de riz organique avec de petites particules, la couleur et le lustre sont blancs, faciles à digérer, d'excellentes caractéristiques faiblement allergènes, et une fois que la pâte a une structure exquise et une saveur de crème similaire, l'industrie des aliments spéciaux tels que les aliments pour bébés, les médicaments et les cosmétiques a une valeur d'application importante. Dans le même temps, l'amidon de riz en tant que ressource renouvelable a également joué un bon substitut à de nombreuses ressources traditionnelles non renouvelables.

spécification

NOM DU PRODUIT	**AMIDON DE RIZ BIOLOGIQUE**
ORIGINE DE LA PLANTE	*Oryza sativa*
ORIGINE DU PAYS	Chine
PHYSIQUE / CHIMIQUE / MICROBIOLOGIQUE	
APPARENCE	Poudre fine
COULEUR	blanc
GOÛT ET ODEUR	Saveur neutre sans odeur particulière
TEXTURE	Exempt de matière étrangère
S TERILISATION	Non irradié
LA TAILLE DES PARTICULES	80-100Maille
PROTÉINES (BASE SÈCHE) □ NX6,25□ %	≤ 0,5%
GROS	≤ 0,1%
HUMIDITÉ (%)	≤ 14%
PH (10%)	5,5-7,0
CENDRE (%)	≤ 1,0%
CONTENU EN AMIDON	≥ 95%
DENSITÉ EN VRAC	0,3-0,5
BLANCHEUR	≥ 90%
HEAVY MÉTAL	Pb <0,2 mg / kg
	Comme <.0,25 mg / kg
	Cd <0,02 mg / kg
	Hg <0,2 mg / kg
RÉSIDUS DE PESTICIDES	Conforme à la norme biologique NOP & EU

MICROBIOLOGIQUE	
TPC (CFU / GM)	≤10000 ufc / g
MOULE ET LEVURE	≤ 100cfu / g
COLIFORMES	≤100 cfu / g
E COLI	Négatif
SALMONELLE	Négatif
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	Négatif
MÉLAMINE	Négatif
GLUTEN	<20 ppm
AFLATOXINE □ A1 A2 B1 B2□	≤ 20 ppb
AFLATOXINE B	≤ 5 ppb
ÉTHANOL	ND
STOCKAGE ET DURÉE DE VIE	48 mois, stocké dans son emballage d'origine non ouvert à des températures inférieures à 27 ° C (80 ° F)
PAQUET	20kg / sac
REMARQUE	Des spécifications personnalisées peuvent également être obtenues

Caractéristiques

L'amidon de riz a une granularité très fine avec des granules ayant à peu près la même taille que les globules gras, ce qui en fait un **substitut de graisse** possible . Après avoir chauffé avec de l'eau, il forme un gel à la texture lisse et crémeuse. L'amidon de riz a également un goût neutre et une couleur blanche claire **,** assurant la préservation du goût et de la couleur authentiques de votre produit alimentaire. Principaux avantages de l'amidon de riz:

- Goût neutre
- couleur blanche
- gel transparent

- Texture douce et crémeuse, substitut de graisse possible
- Sans OGM, sans gluten et sans allergène
- Grande digestibilité

Applications

L'amidon de riz peut être utilisé dans un grand nombre d'applications, y compris

- aliments pour bébés et repas biologiques pour nourrissons
- plats cuisinés
- soupes et sauces
- céréales et barres de céréales
- enduits de confiserie
- produits alimentaires biologiques
- ...

Envie d'en savoir plus sur ce produit ou vous avez des questions ?

Voir la page du produit: Amidon de riz biologique