

Amido di Riso Biologico



L'amido di riso biologico è senza glutine senza additivi o conservanti. è naturale al 100% e completamente privo di OGM e realizzato con la stessa materia prima delle [proteine del riso biologico](#) . Tra tutti gli amidi commerciali, l'amido di riso ha la dimensione delle particelle più piccola e la sua dimensione delle particelle è di circa $3 \times 3-8 \times 3$. L'amido di riso biologico con piccole particelle, colore e lucentezza sono bianchi, facili da digerire, con caratteristiche eccellenti a bassa allergenicità e dopo che la pasta ha una struttura squisita e un sapore di crema simile, quindi in alimenti speciali come alimenti per l'infanzia, medicina e industria cosmetica ha un importante valore applicativo. Allo stesso tempo, l'amido di riso come risorsa rinnovabile ha anche svolto un buon sostituto di molte risorse tradizionali non rinnovabili.

Specifica

NOME DEL PRODOTTO	AMIDO DI RISO BIOLOGICO
ORIGINE DELLA PIANTA	<i>Oryza Sativa</i>
ORIGINE DEL PAESE	Cina
FISICO / CHIMICO / MICROBIOLOGICO	
ASPETTO	Polvere fine
COLORE	bianca
SAPORE E ODORE	Sapore neutro senza odore particolare
STRUTTURA	Privo di materiale estraneo
S TERILIZZAZIONE	Non irradiato
DIMENSIONE DELLE PARTICELLE	80-100Mesh
PROTEINE (BASE SECCA) □ NX6.25□ %	≤ 0,5%
GRASSO	≤ 0,1%
UMIDITÀ (%)	≤ 14%
PH (10%)	5.5-7.0
CENERE (%)	≤ 1,0%
CONTENUTO DI AMIDO	≥ 95%
DENSITÀ BULK	0,3-0,5
BIANCO	≥ 90%
METALLO PESANTE	Pb <0,2 mg / kg
	Come <0,25 mg / kg
	Cd <0,02 mg / kg
	Hg <0,2 mg / kg

RESIDUO DI PESTICIDA	Conforme allo standard biologico NOP e UE
MICROBIOLOGICO	
TPC (CFU / GM)	≤10000 ufc / g
MUFFA E LIEVITO	≤ 100 cfu / g
COLIFORMI	≤100 ufc / g
E COLI	Negativo
SALMONELLA	Negativo
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	Negativo
MELAMINA	Negativo
GLUTINE	<20 ppm
AFLATOSSINA [A1 A2 B1 B2]	≤ 20 ppb
AFLATOSSINA B	≤ 5 ppb
ETANOLO	ND
CONSERVAZIONE E VITA UTILE	48 mesi, conservato nella sua confezione originale non aperta a temperature inferiori a 80 ° F (27 ° C)
PACCHETTO	20kg / sacco
OSSERVAZIONE	È possibile ottenere anche specifiche personalizzate

Caratteristiche

L'amido di riso ha una granulometria molto fine con granuli aventi circa le stesse dimensioni dei globuli di grasso, rendendolo un possibile **sostituto del grasso** . Dopo aver riscaldato con acqua forma un gel dalla consistenza liscia e cremosa. L'amido di riso ha anche un gusto neutro e un colore bianco chiaro , assicurando la conservazione del gusto e del colore autentici del prodotto alimentare. Principali vantaggi dell'amido di riso:

- Gusto neutro
- Colore bianco

- gel trasparente
- Consistenza morbida e cremosa, possibile sostituto del grasso
- Senza OGM, glutine e allergeni
- Ottima digeribilità

Applicazioni

L'amido di riso può essere utilizzato in un gran numero di applicazioni, tra cui

- alimenti per neonati e pasti per neonati biologici
- piatti pronti
- zuppe e salse
- cereali e barrette di cereali
- rivestimenti per dolci
- prodotti alimentari biologici
- ...

Vuoi saperne di più su questo prodotto o hai domande?

[Visualizza pagina prodotto: Amido di Riso Biologico](#)