

	<b>FICHE TECHNIQUE</b>	<b>REF : NAPMP02</b>
	<b>AMIDON DE MAÏS</b> <i>5kg</i>	Page : 1/2 Date impression : 25/01/2024

**DENOMINATION LEGALE** : Amidon de maïs BIO

### DESCRIPTION PRODUIT

S'utilise dans de nombreuses préparations : soupes, gâteaux, desserts, sauces, etc.

**Code douanier** : 11 08 12 00 00

### MISE EN ŒUVRE

S'utilise dans de nombreuses préparations : soupes, gâteaux, desserts, sauces, etc.

### INGRÉDIENTS

Amidon de maïs\*.

\* Produits issus de l'Agriculture Biologique.

### ALLERGÈNES - RÈGLEMENT (UE) N°1169/2011

**Présence** : /

**Contaminations croisées** : /

### ENGAGEMENTS QUALITÉ

Produit certifié FR-BIO-01

**Fabriqué en France**

**Origine géographique des matières premières** : UE

**Origine de dernière transformation** : France



### PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

**Aspect** : Poudre

**Couleur** : Blanche

**Odeur** : Neutre

### CONSERVATION

**DDM à fabrication** : **24 mois** - Pour une dégustation optimale, à consommer de préférence avant la date de durabilité minimale indiquée sur l'emballage. Ce produit peut être consommé après cette date.

**DDM à réception** : **16 mois** minimum à réception

À conserver à température ambiante, dans un endroit sec.

Les informations renseignées dans la présente fiche technique sont données en l'état actuel de nos connaissances et selon les spécifications transmises par nos fournisseurs. Cela ne constitue pas un engagement contractuel.

**FICHE TECHNIQUE**

REF : NAPMP02

**AMIDON DE MAÏS**  
5kgPage : 2/2  
Date impression : 25/01/2024**CONDITIONNEMENT**

Code article UVC	Type	Poids net (UVC)	EAN (UVC)	Colisage	Code article colis	EAN (colis)
99801	Sac	5000,0g	3176800021822	x1 UVC/colis	/	/

**VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES**

Valeurs nutritionnelles calculées sur la base des données des fiches techniques matières premières transmises par nos fournisseurs.

**Pour 100g de poudre**

Énergie : 1506 kJ / 355 kcal  
Matières grasses : 0,5 g  
*dont Acides Gras Saturés : 0,1 g*  
Glucides : 87,0 g  
*dont Sucres : 0,0 g*  
Protéines : 0,5 g  
Sel : 0,01 g

Les informations renseignées dans la présente fiche technique sont données en l'état actuel de nos connaissances et selon les spécifications transmises par nos fournisseurs. Cela ne constitue pas un engagement contractuel.