

	FICHE TECHNIQUE	REF : NAPMP04
	AMIDON DE MAÏS BIO	Version : 3 Date de création : 03/11/16 Date de révision : 24/02/21 Page : 1/1

MARQUE COMMERCIALE : NAT-ALI PRO

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

INGRÉDIENTS

Amidon de maïs*.

* *Produit issu de l'Agriculture Biologique.*

ENGAGEMENTS QUALITÉ

Produit certifié FR-BIO-01

Garanti sans OGM et sans traitement d'ionisation conformément au règlement CE 834/2007 relatif à la production et à l'étiquetage des produits biologiques.



Origine géographique matières premières : Autriche, Italie, Hongrie

Origine de dernière transformation : France

PARAMÈTRES PHYSICO-CHIMIQUES

Aspect : poudre blanche à crème

Odeur, goût : caractéristique

Humidité : 13% max.

CONSERVATION

DLUO à fabrication : 24 mois

DLUO à réception : 17 mois minimum à réception

Conservation à température ambiante.

CONDITIONNEMENT

Sac de 25kg

ALLERGÈNES

Pour 100g de poudre : Energie : 1506kJ / 355 kcal

Matières grasses : <0.5g *dont acides gras saturés* : <0.1g

Glucides : 87g *dont sucres* : <0.5g

Protéines : <0.5g

Sel : 0.07g

	Oui	Non	Traces
Gluten		X	
Œufs		X	
Poissons		X	
Crustacés		X	
Arachides		X	
Soja		X	
Lait		X	
Fruits à coques		X	
Céleri		X	
Moutarde		X	
Sésame		X	
Sulfites		X	
Lupin		X	
Mollusques		X	

Les renseignements figurants sur la présente fiche ne sont fournis qu'à titre indicatif et ne peuvent en conséquence constituer un engagement contractuel.