



DENOMINATION LEGALE : Amidon de maïs

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

DDM à réception : 16 mois minimum à réception

À conserver à température ambiante, dans un endroit sec.

**FICHE TECHNIQUE**

REF : NAPMP02

AMIDON DE MAÏSPage : 2/2
Date impression : 22/06/2022**CONDITIONNEMENT**

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