

МУКА КАРТОФЕЛЬНАЯ

Продукт соответствует требованиям польского и европейского пищевого законодательства

Состав: 100% картофельный крахмал.

Органолептическая характеристика

Внешний вид Вкус и запах	однородный белый порошок типичный для картофельного крахмала
-----------------------------	---

Физико-химические параметры

Влажность [%]	макс. 20
pH	5,5-7,5
Макроскопические примеси, количество примесных частиц на 1 дм ²	50 с допуском до 20%
Содержание чистого крахмала [%]	мин. 97
Содержание золы в сухой массе [%]	макс. 0,35
Двуокись серы и сульфиты в перерасчете на SO ₂ [мг/кг]	макс. 10

Пищевая ценность 100 г

Энергетическая ценность	1377 кДж / 324 ккал
Жиры [г]	< 0,1
• в том числе насыщенные жирные кислоты [г]	< 0,1
Углеводы [г]	81,0
• в том числе сахара [г]	< 0,2
Белки [г]	< 0,3
Соль [г]	0,005

Аллергены, статус ГМО, ионизация

Продукт не содержит аллергенов, без генетических модификаций, не подвергался обработке ионизирующим излучением.

Срок годности

5 лет со дня изготовления.

Происхождение сырья

Сырьем для производства картофельного крахмала является крахмалистый картофель польского происхождения.

Целевая группа потребителей

Продукт пригоден для употребления в пищу всеми потребительскими группами, в том числе вегетарианцами, оволактовегетарианцами, веганами, больными целиакией.

Условия хранения

Хранить в сухом прохладном месте.

Единичная упаковка

Бумажные пакеты по 0,5 кг и 1 кг.