

Bio-Kartoffelstärkepulver



Was ist Bio-Kartoffelstärkepulver?

Bio-Kartoffelstärke ist eine natürliche und glutenfreie Stärke, die aus Bio-Kartoffeln gewonnen wird. Es ist ein weißes, feines Pulver mit neutralem Geschmack und hohem Quellvermögen. Es kann als Verdickungsmittel, Bindemittel, Füllstoff oder Texturegeber in verschiedenen Anwendungen wie Lebensmitteln, Getränken, Nahrungsergänzungsmitteln und Kosmetika verwendet werden. Es kann die Konsistenz, Stabilität und Haltbarkeit Ihrer Produkte verbessern. Bio-Kartoffelstärke hat einen niedrigen glykämischen Index und eine hohe Verdaulichkeit, sodass sie für eine gleichmäßige und nachhaltige Energieversorgung sorgen kann. Es enthält außerdem resistente Stärke, eine Art Ballaststoff, der die Darmgesundheit und die Blutzuckerregulierung unterstützen kann. Bio-Kartoffelstärke ist für Menschen geeignet, die allergisch oder empfindlich auf Gluten, Weizen, Mais

oder Soja reagieren.



Wir bieten Bio-Kartoffelstärke mit unterschiedlichen Spezifikationen an, von nativ bis modifiziert. Die Spezifikation gibt den Modifizierungsgrad und die Funktionalität der Stärke an. Die native Stärke ist die reinste Stärkeform mit minimaler Verarbeitung. Die modifizierten Stärken werden chemisch oder physikalisch verändert, um ihre Eigenschaften und Leistung zu verbessern. **Nativ** : Diese Spezifikation unterliegt keiner Änderung und behält die ursprünglichen Eigenschaften von Kartoffelstärke bei. Es eignet sich für Anwendungen, die eine hohe Viskosität und eine Gelatinierung bei niedriger Temperatur erfordern, wie z. B. Backwaren, Nudeln und Knödel. **Acetyliert** : Diese Spezifikation weist einen geringen Acetylierungsgrad auf und verbessert die Stabilität und Klarheit von Kartoffelstärke. Es eignet sich für Anwendungen, die eine mittlere Viskosität und eine Gelatinierung bei hoher Temperatur erfordern, wie Soßen, Suppen und Bratensoßen. **Vorverkleistert** : Diese Spezifikation weist einen hohen Vorverkleisterungsgrad auf und erhöht die Löslichkeit und sofortige Verdickung von Kartoffelstärke. Es eignet sich für Anwendungen, die eine niedrige Viskosität und eine Kaltwasserquellung erfordern, wie z. B. Fertiggerichte, Getränke und Desserts. Alle unsere Bio-Kartoffelstärken sind nach den Bio-, glutenfreien, gentechnikfreien, veganen, Halal- und koscheren Standards der EU und des USDA zertifiziert. Sie werden aus hochwertigen Bio-Kartoffeln hergestellt und in einer hygienischen Umgebung verarbeitet. Wir gewährleisten die Rückverfolgbarkeit und Sicherheit unserer Produkte.

Spezifikation

Spezifikation	Einheimisch	Acetyliert	Vorverkleistert
---------------	-------------	------------	-----------------

Aussehen	Weißes feines Pulver	Weißes feines Pulver	Weißes feines Pulver
Geruch	Neutral	Neutral	Neutral
Schmecken	Neutral	Neutral	Neutral
Löslichkeit	In kaltem Wasser unlöslich	In kaltem Wasser unlöslich	Löslich in kaltem Wasser
Feuchtigkeitsgehalt (%)	≤18,0	≤18,0	≤8,0
Aschegehalt (%)	≤0,4	≤0,4	≤0,4
Eiweißgehalt (%)	≤0,1	≤0,1	≤0,1
Fettgehalt (%)	≤0,1	≤0,1	≤0,1
PH Wert	5,5-7,5	5,5-7,5	5,5-7,5
Substitutionsgrad (DS)	N / A	0,01-0,03	N / A
Gelatinierungstemperatur (°C)	55-65	65-75	N / A
Viskosität (mPa.s) bei 75 °C (6 %ige Lösung)	≥1500	≥1000	N / A
Schwermetall (Pb)	≤0,2 mg/kg	≤0,2 mg/kg	≤0,2 mg/kg
Arsen (As)	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg	≤0,1 mg/kg
Cadmium (Cd)	≤0,05 mg/kg	≤0,05 mg/kg	≤0,05 mg/kg
Quecksilber (Hg)	≤0,01 mg/kg	≤0,01 mg/kg	≤0,01 mg/kg
Gesamtkeimzahl (KBE/g)	≤1000	≤1000	≤1000
Hefe und Schimmel (KBE/g)	≤100	≤100	≤100
Coliforme Bakterien (MPN/g)	Negativ	Negativ	Negativ
E. coli (KBE/g)	Negativ	Negativ	Negativ
Salmonellen (KBE/25g)	Negativ	Negativ	Negativ

Verpackung



Want to learn more about this product or have any questions?

[View Product Page: Bio-Kartoffelstärkepulver](#)