

Bio-Reisstärke



Bio-Reisstärke ist glutenfrei ohne Zusatz- oder Konservierungsstoffe. Es ist 100% natürlich und völlig gentechnikfrei und wird aus Bio-Reis hergestellt. Reisstärke ist ein natürliches Kohlenhydrat und der Hauptbestandteil von Reis. Reisstärke enthält keine Proteinkomponente. Reisstärke ist ein sehr feines Pulvergranulat, dessen Partikelgröße der von Fettpellets entspricht, was es zu einem möglichen Fettersatz macht. Nach dem Erhitzen mit Wasser bildet sich ein glattes und cremiges Gel. Reisstärke zeichnet sich durch einen neutralen Geschmack und eine klare weiße Farbe aus, wodurch der ursprüngliche Geschmack und die ursprüngliche Farbe des Lebensmittels erhalten bleiben. Unter allen handelsüblichen Stärken hat Reisstärke die kleinste Partikelgröße und eine Partikelgröße von etwa $3 \times 3-8 \times 3$. Organische Reisstärke mit kleinen Partikeln, Farbe und Glanz ist weiß, leicht verdaulich, wenig allergen und ausgezeichnet. Nachdem die Paste eine exquisite Struktur und einen ähnlichen Cremegeschmack hat, hat die Industrie in speziellen Lebensmitteln wie Babynahrung, Medizin und

Kosmetik einen wichtigen Anwendungswert. Gleichzeitig hat Reisstärke als nachwachsender Rohstoff auch viele traditionelle nicht nachwachsende Rohstoffe gut ersetzt.

Spezifikation

PRODUKTNAME	BIO-REISSTÄRKE
URSPRUNG DER PFLANZE	<i>Oryza Sativa</i>
URSPRUNG DES LANDES	China
PHYSIKALISCH / CHEMISCH / MIKROBIOLOGISCH	
AUSSEHEN	Feines Puder
FARBE	Weiß
GESCHMACK & GERUCH	Neutraler Geschmack ohne besonderen Geruch
TEXTUR	Frei von Fremdkörpern
S TERILISIERUNG	Nicht bestrahlt
PARTIKELGRÖSSE	80-100Mesh
PROTEIN (TROCKENBASIS) (NX6,25)%	≤ 0,5%
FETT	≤ 0,1%
FEUCHTIGKEIT (%)	≤ 14%
PH (10%)	5.5-7.0
ASCHE (%)	≤ 1,0%
STARCH-INHALT	≥ 95%
BULK DICHT	0,3-0,5
WEISSE	≥ 90%
SCHWERMETALL	Pb <0,2 mg / kg

B. <0,25 mg / kg	
Cd <0,02 mg / kg	
Hg <0,2 mg / kg	
PESTIZIDRÜCKSTÄNDE	Entspricht dem NOP & EU Bio-Standard
MIKROBIOLOGISCH	
TPC (CFU / GM)	≤ 10000 KBE / g
FORM & YEAST	≤ 100 KBE / g
COLIFORMS	≤ 100 KBE / g
E COLI	Negativ
LACHSELLA	Negativ
STAPHYLOCOCCUS AUREUS	Negativ
MELAMIN	Negativ
GLUTEN	<20 ppm
AFLATOXIN (A1 A2 B1 B2)	≤ 20 ppb
AFLATOXIN B.	≤ 5 ppb
ETHANOL	ND
LAGERUNG & REGALLEBEN	48 Monate, in ungeöffneter Originalverpackung bei Temperaturen unter 27 ° C gelagert
PAKET	20 kg / Beutel
ANMERKUNG	Kundenspezifische Spezifikationen können ebenfalls erreicht werden

Verpackung



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

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