

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Código: FTPE 01
Versión: 1.0 (26.04.2022)



IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO	
Denominación comercial	Almidón de arroz
Denominación legal	Almidón nativo de arroz

REVISIÓN FT	
Versión	1.0
Fecha	18.11.2022

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO
Almidón alimentario obtenido del grano de arroz presentado en forma de polvo fino y blanco.

APLICACIÓN DEL PRODUCTO
Se usa como agente espesante en postres, salsas, sopas, alimentos infantiles, etc. Debido al tamaño pequeño de sus partículas, sustituye en parte otro tipo de harinas para conseguir un paladar más fino, una textura más suave y un color más brillante.

MODO DE EMPLEO
El almidón de arroz se puede utilizar siguiendo cualquier receta definida para su uso.

LISTA DE INGREDIENTES
Almidón de arroz.

ALÉRGENOS			
	Contiene	No contiene	Puede contener trazas
Cereales que contengan gluten		x	
Crustáceos		x	
Huevo		x	
Pescado		x	
Cacahuetes		x	
Soja		x	
Leche y sus derivados		x	
Frutos de cáscara		x	
Apio		x	
Mostaza		x	
Granos de sésamo		x	
Dióxido de azufre y sulfitos		x	
Altramuces		x	
Moluscos		x	

VALORES NUTRICIONALES	
<i>Sobre 100 gramos de producto</i>	
Valor Energético	1530 kJ / 360 kcal
Grasas de las cuales saturadas	0,7 g / 0,3 g
Hidratos de Carbono de los cuales azúcares	88 g / 0 g
Fibra	0 g
Proteína	0,5 g
Sal	0,25 g

CADUCIDAD Y CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO
Consumir preferentemente antes de los 24 meses posteriores a su fabricación.
Conservar en un envase cerrado, en un lugar seco y fresco, fuera del alcance de la luz.

OPCIONES DE ENVASADO		
CÓDIGO	CANTIDAD/BOTE	UNIDADES/CAJA
124703	1,3 kg	NA
124704	6 kg	NA
124705	6 kg	2
124708	30 kg	NA
WDC014	1,3 kg	NA

