

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Denominación comercial Fécula de Patata
Denominación legal Fécula de Patata

REVISIÓN FT

Versión 1.0
Fecha 02.11.2022

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Producto presentado en forma de harina o polvo blanquecino extraído de la patata que presenta la capacidad de retener líquidos en procesos de cocción y obtener una textura más tierna en productos finales.

APLICACIÓN DEL PRODUCTO

Se usa como agente espesante o ligante en alimentos diversos como cremas pasteleras, sopas, salsas, queso rallado, y sobre todo en muchas recetas sin gluten, sustituyendo parte de otras harinas.

MODO DE EMPLEO

Para evitar la formación de grumos se recomienda mezclar primero la fécula de patata con los productos líquidos de la receta (agua, leche, ...) en una temperatura tirando a fría, para formar una pasta que se podrá añadir posteriormente al resto de ingredientes.

LISTA DE INGREDIENTES

Fécula de patata.

ALÉRGENOS

	Contiene	No contiene	Puede contener trazas
Cereales que contengan gluten		x	
Crustáceos		x	
Huevo		x	
Pescado		x	
Cacahuets		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

Sobre 100 gramos de producto

Valor Energético	1360 kJ / 320 kcal
Grasas	0,1 g
de las cuales saturada	0 g
Hidratos de Carbono	80 g
de los cuales azúcares	0 g
Proteína	0,1 g
Sal	0,04 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
132041	4 kg	NA
132074	12 kg	NA
WDG005	450 g	NA
WDG005-1	1 kg	NA
WDG005-2	2 kg	NA
WDG005-3	3 kg	NA
WDG005-4	4 kg	NA