



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento: Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Denominazione prodotto	AMIDO DI TAPIOCA BIO	
Caratteristiche organolettiche	Aspetto	Polvere fine
	Colore	Bianco
	Odore	Neutro, senza odori estranei
	Sapore	Tipico del prodotto
Nome botanico	<i>Manihot esculenta</i>	
Materia prima	Manioca da agricoltura biologica.	
Allergeni presenti come ingredienti	Nessuno	
Allergeni lavorati nello stabilimento	Cereali contenenti glutine, Uovo, Crostacei, Pesce, Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Senape, Semi di sesamo, Anidride solforosa, Molluschi.	
Caratteristiche chimico fisiche	Umidità	< 13 %
	Ceneri	Circa 0,3 % su s.secca
	pH	5 - 7 (soluzione 5%)
	Densità	575 g/L ± 10
	T di gelatinizzazione	58 - 65 °C
	Contaminanti	Entro i limiti stabiliti dalla vigente normativa (Reg.CE 1881/2006 e S.M.I.)
	Metalli pesanti	
Ocratossine, Aflatossine		
Caratteristiche microbiologiche	Carica batterica totale	< 100.000 ufc/g
	Muffe e Lieviti	< 1.000 ufc/g
	Bacillus cereus	< 5.000 ufc/g
	E.Coli	< 10 ufc/g
	Salmonella	Assente in 25 g
Valori nutrizionali per 100 g di prodotto	Energia	357 Kcal 1.515 KJ
	Grassi	< 0,5 g
	di cui acidi grassi saturi	0 g
	Carboidrati	88,7 g
	di cui zuccheri	3,4 g
	Proteine	< 0,5 g
	Sale	2,5 mg
Fibre	0,9 g	



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento: Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

Campo d'impiego	Come tale o reidratato (20 g di prodotto in 250 g di acqua fredda), riscaldare e lasciare bollire per 10 minuti.
Origine	Non UE (Tailandia)
Voce doganale	1108 1400
Codice articolo	AMIDOTAPIOCABIO
Shelf life	12 mesi
Confezionamento	Sacchi in carta multistrato da 25 Kg. Buste termosaldate in poliene o alluminio da 1 Kg. I materiali di imballaggio sono conformi alla vigente normativa in materia di sicurezza alimentare (Reg.1935/2004/CE, Reg.1895/2005/CE, Reg.2023/2006/CE, Reg.10/2011/CE e successivi aggiornamenti)
Stoccaggio e conservazione	Mantenere il prodotto in luogo fresco e asciutto (T <20°C ed umidità < 40%), ben areato e preferibilmente lontano da fonti luminose.
Dichiarazione OGM	I prodotti provengono da coltivazioni non geneticamente modificate (Reg. CE 1829/2003).
Trattamenti	Il prodotto non è stato sottoposto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
Trattandosi di prodotti naturali i valori menzionati possono subire variazioni e pertanto non esonerano in ogni caso il ricevente dall'obbligo di identificare e verificare il prodotto, controllandone l'idoneità per gli impieghi previsti dall'utilizzatore, cliente/trasformatore.	



Società Italiana Prodotti Alimentari

“HYGEIA” s.r.l

Sede Legale e stabilimento: Via Borgo Olcese, 106

CIVIDATE CAMUNO (BS) Tel e Fax 0364/456555

P.IVA 00542790985 Cod.Fisc. 00863520151

www.Hygeiamazzola.it E-mail info@hygeiamazzola.it hygeia@pec.itasi.it

ALLERGENI	SI	NO	NOME SPECIFICO DELLA SOSTANZA	PRESENZA IN TRACCE CONTAMINAZIONE CROCIATA	PRESENZA NEL SITO PRODUTTIVO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		NO		NO	SI
Uova e prodotti a base di uova		NO		NO	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO		NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce		NO		NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO		NO	SI
Soia e prodotti a base di soia		NO		NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		NO		NO	SI
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.		NO		NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano		NO		NO	SI
Senape e prodotti a base di senape		NO		NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		NO		NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/ml o 10mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito		NO		NO	SI
Lupini e derivati		NO		NO	NO
Molluschi e derivati		NO		NO	SI
Il prodotte è OGM free :					SI

ST06. AMIDO DI TAPIOCA BIO

Rev03 del 08.04.2020