

FECULE DE POMME DE TERRE

Référence PQG007-7.6.1
Version G
Date d'application 22/08/2014

Page 1/2

Présentation	Définition	Amidon obtenu à partir de pomme de terre. Il se présente sous la forme d'une poudre blanche.
	Origine	France
	Dénomination légale	Fécule de pomme de terre
	Process	Extraction humide, séchage
	Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

Caractéristiques physicochimiques

Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
Humidité	20%max	NF V03707
Cendres brutes	0,4% max	Ar. 08/09/77
pH à 30% concentration	6 à 8	
Dioxyde de soufre (SO ₂)	10 ppm max	

Microbiologie

Il n'existe pas de réglementation concernant les exigences microbiologiques pour ce produit.

Contaminants

Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur
Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur
Mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur

OGM	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.
Allergènes	Exempt d'allergènes (Règlement CE n° 2000/13 et 2003/89)
Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

Référence PQG007-7.6.1
Version G
Date d'application 22/08/2014

FECULE DE POMME DE TERRE

Page 2/2

Valeurs nutritionnelles	Energie	1380kJ/320kcal	Fibres	0,1g
	Matières grasses	0,1 g	Protéines	0g
	Acides gras saturé	0g	Sel	0,05g
	Glucides	80 g		
	Sucres	0g		

Valeurs données sur la base d'une analyse fournisseur (pour 100 g de produit sec)

Applications

La féculé de pomme de terre est utilisée comme épaississant. Il faut toujours délayer l'amidon dans un peu d'eau froide pour éviter les grumeaux puis incorporer le tout au liquide bouillant et laisser cuire 4 à 5 min

Soupes, potages: 1 cuillère à soupe pour 4 personnes

Sauces: 1 cuillères à café ou plus selon les goûts

Pâtisserie: remplacer de la moitié de la farine par la même quantité de féculé.



Reference PQG007-7.6.1
 Version G
 Application date 22/08/2014

POTATO FLOUR

Page 1/2

Presentation

Definition	Starch which stems from potatoes. It is a white powder.
Origin	France
Legal naming	Potato flour
Process	Wet extraction, drying
Storage	24 months in a cool dry, place

Physicochemical characteristics

Analysis	Average/Allowance	Methods
Moisture	20%max	NF V03707
Ashes	0,4% max	Ar. 08/09/77
pH at 30% concentration	6 à 8	
SO ₂	10 ppm max	

There are no regulations concerning the microbiological requirements for this

Microbiology

product.

Contamination

Pesticides	According to legislation in place
Heavy metals	According to legislation in place
Mycotoxins	According to legislation in place
GMO	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.
Allergens	Allergen free (By law CE n° 2000/13 and 2003/89)
Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.

Reference	PQG007-7.6.1
Version	G
Application date	22/08/2014

POTATO FLOUR

Page 2/2

Nutritional values

Energy	1380kJ/320kcal	Fibers	0,1g
Fat	0,1 g	Proteins	0g
Saturates fat	0g	Sel	0,05g
Carbohydrates	80 g		
Sugars	0g		

Value : given on the basis of an analysis (for 100 | of dry product)

Potato starch is used as a thickener. Mix starch in some cold liquid to avoid lumps and add to

Application

the boiling liquid and cook for 4 to 5 min.

Soups: 1 soup spoon for 4 people

Sauces: 1 tea spoon or more depending on whether you want

Pastries: replace half of the flour by the same quantity of potato starch.

