

STÄRKINA 20.000 PRODUKTDATENBLATT

Native Kartoffelstärke

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

- Zur Gewinnung von STÄRKINA 20.000 werden Kartoffeln fein verrieben. Durch anschließendes Zentrifugieren, Entwässern und Trocknen wird Kartoffelstärke gewonnen.
- Aussehen: rein weißes, feinemehliges Pulver
- Geruch: neutral, rein
- Geschmack: neutral, rein

NÄHRWERTE (in g/100 g Produkt)

- Energie: 1.365 kJ / 326 kcal
- Fett: < 0,5
 - davon gesättigte Fettsäuren: < 0,1
 - davon ungesättigte Fettsäuren: < 0,1
- Kohlenhydrate: 80
 - davon Zucker: 0
- Ballaststoffe: 0
- Eiweiß: < 0,5
- Salz: 0
- BE: ca. 6,7

ANALYSENWERTE

- Trocknungsverlust: max. 20,0 %
- pH-Wert (20%ig): ca. 7,0
- Asche (800 °C): ca. 0,35 % in S. (in Substanz)
- Rohprotein: max. 0,1 % in S.
- Rohfett: max. 0,1 % in S.
- SO₂: max. 10 mg/kg in S.
- Verkleisterungstemperatur: ca. 63 °C
- Mikrobiologie:
 - GKZ: max. 10.000/g
 - E. coli: negativ/g
 - Hefen: max. 100/g
 - Schimmel: max. 250/g
 - Salmonella: negativ/50g



LAGERUNG UND HALTBARKEIT

- Trocken (max. 70 % relative Luftfeuchtigkeit):
mind. 60 Monate

LIEFERFORM

- Lose im Silowagen
- Sackware
 - EU-Palette:
10 kg Papiersack (1 EU-Palette = 60 Säcke = 600 kg)
25 kg Papiersack (1 EU-Palette = 30 Säcke = 750 kg)
 - Holz-Einweg-Palette:
25 kg Papiersack (1 Einwegpalette C1 IPPC = 40 Säcke = 1.000 kg)
25 kg Papiersack (1 Einwegpalette C1 IPPC = 40 Säcke = 875 kg)
 - Kunststoff-Einweg-Palette:
25 kg Papiersack (1 Einwegpalette = 30 Säcke = 750 kg)
 - H1-Palette:
25 kg Papiersack (1 H1-Palette = 30 Säcke = 750 kg)
- Big Bag
 - 550 kg (1 Einwegpalette C1 IPPC = 1 Big Bag = 550 kg)
 - 1.000 kg (1 Einwegpalette C1 IPPC = 1 Big Bag = 1.000 kg)

ZOLLTARIFNUMMER

- 1108 1300

LEBENSMITTELRECHT

- STÄRKINA 20.000 native Kartoffelstärke ist ein Lebensmittel und entspricht den derzeit gültigen, einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in Österreich und der Europäischen Union.
- Deklaration in der Zutatenliste gem. VO (EU) Nr. 1169/2011 idgF: „Stärke“ oder „Kartoffelstärke“.



EIGENSCHAFTEN UND ANWENDUNG

- Wässrige Suspensionen von STÄRKINA 20.000 verkleistern ab ca. 63 °C zu einer hochviskosen, klaren, langzügigen Paste. Nach dem Abkühlen bildet sich ein transparentes puddingartiges Gel.
- Kartoffelstärke zeichnet sich gegenüber anderen handelsüblichen nativen Stärken durch hohe Wasserbindefähigkeit aus.
- Hauptanwendungsgebiete, Merkmale und Funktionen:

Brot & Backwaren	Wasserbindung und Gelbildung zum Stauben bzw. als Brotstreiche
Fleisch & Wurstwaren	Transparent in heißer Paste verbessertes Saffthaltevermögen beim Garen und bei der Lagerung positive Geschmacks- und Strukturbeeinflussung (z.B.: Krustenbildung bei Leberkäse)
Suppen & Saucen	Ausgezeichnete Aromafreisetzung zur Bindung bzw. Konsistenzverbesserung
Kartoffelknödel, Kartoffelnudeln	Erreichen der gewünschten Konsistenz
Snackindustrie	als Rezepturkomponente zur Erzielung der gewünschten Extrusionseigenschaften
Oblaten	Konsistenzverbesserung

Gültigkeit bestätigt, 20.11.2024
Margot Weiss/QM

Sämtliche Angaben und Hinweise basieren auf unseren Untersuchungen und sind nur als allgemeine und unverbindliche Empfehlungen und Anregungen zu verstehen. Wir empfehlen, die Eignung unserer Produkte durch eigene Versuche zu prüfen.