



STÄRKINA 20.000 PRODUKTDATENBLATT

Native Kartoffelstärke

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

- STÄRKINA 20.000 wird aus für die Stärkegewinnung geeigneten, österreichischen Kartoffelsorten gewonnen.
- Aussehen: rein weißes, feinmehliges Pulver
- Geruch: neutral, rein
- Geschmack: neutral, rein

NÄHRWERTE (in g/100 g Produkt)

- Energie: 1365 kJ
- 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): max. 0,35 % in S.
- 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

- 10 kg Papiersack (1 Europalette = 60 Säcke = 600 kg)
- 25 kg Papiersack (1 Einwegpalette C1 = 40 Säcke = 1.000 kg)
- 25 kg Papiersack (1 Europalette = 30 Säcke = 750 kg)
- Lose im Silowagen

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.

- Wichtigste Einsatzgebiete sind:

Suppen und Saucen: zur Bindung bzw. Konsistenzverbesserung

Spezielle Wurstwaren: verbessertes Safthaltevermögen beim Garen und bei der Lagerung;
positive Geschmacks- und Strukturbeeinflussung
(z.B.: Krustenbildung bei Leberkäse)

Kartoffelknödel, Kartoffelnudeln: Erreichen der gewünschten Konsistenz

Brot- und Backwaren: zum Stauben bzw. als Brotstreiche

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.