

DEFINITION

Le Tapioca est obtenu par traitement hydrothermique de la fécule de manioc qui, après gélatinisation partielle, forme des flocons qui sont séchés, broyés puis tamisés.
Ce Tapioca est garanti sans résidus de pesticides et contrôlé par un laboratoire indépendant dans les limites de quantification.

Liste des ingrédients

. 100 % fécule de manioc

DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT

Tapioca / Fécule / Fécule de manioc / Amidon / Amidon de manioc

ALLERGENES

	Présent dans le produit ? Oui / Non	Risque contamination croisée ?
* LAIT et/ou produits à base de lait	Non	Non
Caséine/Caséiniers de sodium	Non	Non
Protéines de lait de vache	Non	Non
Lactose	Non	Non
* ŒUFS et/ou produits à base d'œufs	Non	Non
* SOJA et/ou produits à base de soja (Protéines de soja, huile de soja...)	Non	Non
* CEREALES contenant du GLUTEN :	Non	Oui
Blé	Non	Oui
Seigle	Non	Non
Triticale	Non	Non
Orge	Non	Oui
Avoine	Non	Non
Epeautre	Non	Non
Kamut	Non	Non
Autres :	Non	Non
* POISSON et/ou produits à base de poisson	Non	Non
* CRUSTACES et/ou produits à base de crustacés	Non	Non
* MOLLUSQUES et produits à base de mollusques	Non	Non
* FRUITS A COQUE et dérivés :		
Amande	Non	Non
Noix	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non
Noix de macadamia	Non	Non
Noix de pécan	Non	Non
Noisette	Non	Non
Pistache	Non	Non
Châtaigne	Non	Non
Autres :	Non	Non
* ARACHIDE et/ou produits à base d'arachide	Non	Non
* Anhydrides sulfureux et SULFITES (E220→E227) > 10ppm (Préciser la quantité maximale en mg/kg)	Oui - < 10 ppm	Non
* CELERI et/ou produits à base de céleri	Non	Non
* MOUTARDE et produits à base de moutarde	Non	Non
* LUPIN et produits à base de lupin	Non	Non
* SESAME et/ou produits à base de sésame	Non	Non
* PIGNON DE PIN	Non	Non
* LATEX NATUREL	Non	Non

DECLARATION ALLERGENES (Selon la réglementation européenne)

Traces possibles de gluten

DECLARATION D'ORIGINE

Pays d'origine du produit fini : Fabriqué en France
Pays d'origine de la matière première : Thaïlande

Responsable Qualité :



CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

<i>Aspect :</i>	Granulés blanc-crème, légèrement brillants et translucides.	
<i>Granulométrie :</i>	Refus au tamis de	2,50 mm : < 3 %
	Sous	0,50 mm : < 5 %
<i>Viscosité</i>	: Brabender à 9 % de tapioca anhydre pour une boîte dynamométrique de 700 cmg. Maximum = 700 UB +/- 150 UB vers 86° C Début de gélatinisation vers 69° C	
<i>Humidité</i>	< 14 %	
<i>pH (à 10 %)</i>	5 +/- 1	
<i>SO²</i>	< 10 ppm	
<i>H₂CN</i>	< 10 ppm (Codex alimentarius)	

VALEURS NUTRITIONNELLES

Valeurs moyennes sur produit cru	Pour 100 g
Valeur énergétique	1538 kJ 362 kcal
Matières grasses	0 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	90 g
dont sucres	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

Index glycémique 75 (+/- 10)

(Source : International table of Glycemic Index and Glycemic load values, 2002, auteur Kaye Foster-Powell)

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Goût et odeur neutres.

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

<i>Germes Mésophiles à 35° C</i>	< 10 000/g.	<i>E. Coli</i>	< 10/g.
<i>Moisissures</i>	< 100/g.	<i>Staphylocoques</i>	< 50/g.
<i>Levures</i>	< 100/g.	<i>Salmonelles</i>	Absence/25g.
<i>Entérobactéries</i>	< 1 000/g.	<i>Bacillus céréus</i>	< 50/g

RESIDUS DE PESTICIDES

Garanti sans résidus de pesticides et contrôlé par un laboratoire indépendant dans les limites de quantification.

METAUX LOURDS / MYCOTOXINES

Les produits sont conformes à la réglementation européenne en vigueur

CONDITIONNEMENT

. Etui 300 g



Épicerie

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

FT TA 010.1
Indice de révision

Edition :

17/06/22

TAPIOCA STANDARD

A

IONISATION

Oui **Non**

Le produit est-il ionisé ?

Un ou plusieurs composants du produit sont-ils ionisés ?

OGM

Oui **Non**

Produit soumis à étiquetage au titre des règlements CE n°1829/2003 ou CE 1830/2003 ?

USAGE/UTILISATION PREVUE

Ce produit ne convient pas à la fabrication de denrées alimentaires spécifiquement destinées aux bébés au sens du règlement (UE) n° 609/2013.

DLUO

. 3 ans ; à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.

TIPIAK ÉPICERIE
SAS au capital de 1 281 520 €
DZA Nantes Atlantique
SAINT AIGNAN DE GRAND LIEU
BP3 - 44860 PONT SAINT MARTIN

Responsable Qualité:

TEL : +33 (0)2.40.32.11.11 - FAX : +33 (0)2.40.32.11.30
Creation : Juin 2022