

Aardappelzetmeel

Productomschrijving

Tijdens de verwerking van aardappelen tot frites ontstaat vloeibaar aardappelzetmeel. De aardappelen die de fabriek in komen worden gewassen, waarna ze geschild worden met behulp van stoom. De geschilde aardappelen worden in de gewenste vorm gesneden. Tijdens het snijden komt er zetmeel in het proceswater terecht. Het zetmeel wordt met behulp van een decanter uit het water gewonnen, waarna het product ingedikt wordt.

Leveringscondities

- tanktransport
- verkoop op basis van prijs per ton
- levering volgens de algemene leveringsvoorwaarden; www.agribiosource.nl/leveringsvoorwaarden

Productspecificatie

	Gehaltes per kg ds		Gehaltes per kg ds
Ruw eiwit	115 g	Fosfaat (P ₂ O ₅)	6,0 g
Ruw vet	13 g	Stikstof (N)	18,4 g
Ruwe celstof	34 g	Kalium	7,0 g
Zetmeel	579 g	Chloor	1,3 g
Suiker	11 g	Natrium	0,8 g
Ruw as	42 g	pH	4,0
Organische stof	958 g	Droge Stof	132 g
Fosfor (P)	2,6 g	Origine	Plantaardig

Bovenstaande gegevens zijn gemiddelde waarden. Wijzigingen in productsamenstelling voorbehouden.

Wetgeving

Euralcode	020304
Bijalge AA cat.	C1.2
Toepassingscode	R3
Verwerkingscode	A
Groene lijst	B3060