

Die Partner der EZZ Bio Kartoffel GmbH Nord & Co. KG bewirtschaften langjährig umgestellte Betriebe. Fachlandwirte – mit hoher ökologischer Kompetenz – gewährleisten Qualitätssicherung vom Pflanzgut bis zum fertigen Produkt. Spezielle Kundenwünsche können wir schon beim Anbau berücksichtigen und so

gemeinsam schnell auf die Erfordernisse des Marktes reagieren.

Die Zusammenarbeit mit ausgewählten Partnern garantiert schonensten Umgang der Produkte bei Transport, Verpackung und Verarbeitung.

Eine unabhängige Kontrolle sichert unsere Spitzenqualität

BioKartoffel Stärke



EZZ Bio Kartoffel
GmbH Nord & Co. KG
Lange Straße 41
D-29439 Lüchow
Tel +49 (0) 58 41 97 64 10
Tel +49 (0) 58 41 97 64 09
Fax +49 (0) 58 41 97 64 08
biokartoffel.nord@t-online.de

Für weitere Informationen
und Beratungen stehen
wir Ihnen gern zur Verfügung.

DE-006-Öko-Kontrollstelle
www.biokartoffelnord.de

Carsten Niemann · Geschäftsführer mobil +49 (0) 170 342 59 14
Dieter Burmester mobil +49 (0) 171 652 80 69



Lange Straße 41
D-29439 Lüchow
Tel +49 (0) 58 41 97 64 10
Fax +49 (0) 58 41 97 64 08
biokartoffel.nord@t-online.de

BioKartoffel Stärke

www.biokartoffelnord.de

Potato Starch Organic Product Specification

Scope	
Product code	550000
Description	Potato Starch Organic is a purified potato starch, which is produced from ecologically cultivated potatoes and meets with the requirements of the European community for organical cultivated and produced agricultural products. This product is certified by the organisation ABCERT AG. In most countries allowed to be used as a direct food ingredient.
Appearance	White powder
Organoleptic	Bland and free from objectionable odours
Solubility	Insoluble in water with a temperature below 50° C and most organic solvents
Appearance in solution	Slightly hazy
Characteristics	
pH	~ 7
Ash	~ 3 mg/g
Requirements	
Moisture content	≤ 205 mg/g
Total aerobic mesophilic count	≤ 10000 CFU/g
Yeasts	≤ 100 CFU/g
Moulds	≤ 250 CFU/g
Escherichia coli (1 g)	Absent
Salmonella (25 g)	Absent
Test Methods	
pH	A 500 mg/g suspension in distilled water is measured.
Ash	ISO 3593
Moisture content	ISO 1666
Total aerobic mesophilic count	ISO 4833
Yeasts and Moulds	ISO 7954
Escherichia coli	AVEBE method: CA-06-075
Salmonella	ISO 6579
Storage	
Store inside, cool and dry, in sound and well closed packaging. Protect from contamination. Do not store or ship together with odorous or toxic substances. Recommended storage time: not longer than 5 years.	

Die EZZ Bio Kartoffel GmbH Nord & Co. KG bietet Ihnen eine **native Kartoffelstärke aus ökologischem Anbau.**

Die Bio Kartoffeln für die Stärkeproduktion werden regional in Norddeutschland angebaut und in Lüchow (Wendland) in der AVEBE Kartoffelstärkefabrik zu Bio Stärke verarbeitet.

Kartoffelstärke wird weltweit mehr und mehr von der Nahrungsmittelindustrie als natürliches Verdickungs- und Bindemittel eingesetzt. Auf grund ihrer einzigartigen Eigenschaften bietet Bio Kartoffelstärke interessante Möglichkeiten im Bereich der ökologischen Lebensmittelherstellung.

Gebäck: Durch Bio Kartoffelstärke verbessert sich die Verarbeitbarkeit des Teiges. Die Bindekraft erhöht sich.

Nudeln: Bio Kartoffelstärke hat einen neutralen Geschmack. Flexibilität und Transparenz der Nudel erhöht sich.

Fleischprodukte: Bio Kartoffelstärke hat ein hohes Bindvermögen von Wasser. Die Emulsion aus Wasser, Fett und Protein wird stabilisiert.

Kosher-Produkte: Nach den jüdischen Speisegesetzen können Getreideprodukte wie Mais und Weizen nicht verarbeitet werden, Bio Kartoffelstärke jedoch ist geeignet.

