



□□ □□ □□ □ □□ □□□ □□□ □□ □□ □□□ "□□ □□" □□ □□□□ . □□□ , □□ , □□□ □□ □□ □□□□ □□□□ □□□□ .

□□□□	□□ □□ □□
□□ □□	≤0.5%
□□□ (N × 6.25)	≤0.5%
□□ □□	≤0.2%
□□ (ISO 2470)	≥85%
□□ □□	100□□ □□□□ (≥95%)
□□ □□□	□□ (□□ ~□□□ □)
□□□□	24□□ (□□□□ □□□□ □□□ □□□ □□)
□□□ (□□ □□ □□ □)	
- □□ (Pb)	≤0.1 mg/kg
- □□ (As)	≤0.1 mg/kg
- □□□ (Cd)	≤0.05 mg/kg
- □□ (Hg)	≤0.01 mg/kg
□□□ □□	
- □□□□	≤5,000 CFU/g
- □□ □□ □□	≤100 CFU/g
- □□□	10g□□ □□
- □□□□ spp.	25g□□ □□
- □□□□ □□□□□□□	25g□□ □□
□□	Non-GMO Project Verified, Kosher, Halal(□□), □□□□ □□ (<5 ppm), □□□□ (□□ □□□ □□)

이 표준은 AOAC, ISO, AACC 및 기타 국제 표준 ISO 17025 및 기타 국제 표준을 참조합니다. FDA 21 CFR, EU (EC) No 1333/2008 및 Codex Standard for Starches(CODEX STAN 193)와 일치합니다.

1. 목적

이 표준은 전분 제품의 품질을 평가하고, 전분 제품의 품질을 향상시키고, 전분 제품의 품질을 유지하기 위한 목적으로 작성되었습니다.

- 전분 제품의 품질을 평가하기 위한 방법 (예: 전분 함량, 전분 분해도)을 정의합니다.
- 전분 제품의 품질을 향상시키기 위한 방법 (예: 전분 분해도, 전분 분해도)을 정의합니다.
- 전분 제품의 품질을 유지하기 위한 방법 (예: 전분 분해도, 전분 분해도)을 정의합니다.
- 전분 제품의 품질을 평가하기 위한 방법 (예: 전분 함량, 전분 분해도)을 정의합니다.
- 전분 제품의 품질을 향상시키기 위한 방법 (예: 전분 분해도, 전분 분해도)을 정의합니다.
- 전분 제품의 품질을 유지하기 위한 방법 (예: 전분 분해도, 전분 분해도)을 정의합니다.

이 표준은 전분 제품의 품질을 평가하고, 전분 제품의 품질을 향상시키고, 전분 제품의 품질을 유지하기 위한 목적으로 작성되었습니다. (전분 분해도 80-90°C)를 참조합니다.

2. 전분 제품의 품질을 평가하기 위한 방법 ?

이 표준은 전분 제품의 품질을 평가하고, 전분 제품의 품질을 향상시키고, 전분 제품의 품질을 유지하기 위한 목적으로 작성되었습니다. 이 표준은 GMP 및 HACCP 시스템을 준수하고, 전분 제품의 품질을 향상시키고, 전분 제품의 품질을 유지하기 위한 목적으로 작성되었습니다.

□ □ □ □ : 20 kg □ □ 25 kg □ □ □ □ □ □ (□ □ PE □ □ □ □ □ □); □ □ □ □ □ □ □ □ .

Q:

Q:    ?

A: 100g   20g        

Q:     

A:

Q:    **?**

A: $\square ! \square \square \square$, $\square \square$, $\square \square \square$, $\square \square \square \square$ $\square \square \square \square$.

Q: 

A:         ,       .

Q:     ?

A:

--

--	--

--	--	--

--

--	--

--	--	--	--	--

--	--	--

--	--

 ,

--	--	--

--	--

--	--

 ,

--	--

--	--

--	--	--

--	--	--

--

--	--	--	--	--

 .

Q: 

A: BIOSTARCH !



For more information, please visit our website:

<https://ko.bio-starch.com/products/%eb%85%b9%eb%91%90-%ec%a0%84%eb%b6%84/>