



N-DULGEMD CAI 10903303

Dérivée du tapioca, la maltodextrine N-DULGEMD CAI fait partie de la famille de cotexturants laitiers de la gamme N-DULGEMD d'Ingredion, laquelle offre aux concepteurs de produits alimentaires les outils — et la polyvalence — nécessaires à la fabrication de produits laitiers d'une texture riche, crémeuse et décadente que les consommateurs apprécient, renforçant ainsi la valeur de la marque. La maltodextrine N-DULGEMD CAI améliore la sensation de remplissage en bouche, l'aspect crémeux et contribue au fondant. Alors qu'elle peut visuellement sembler de texture grossière, on ne constate aucune sensation de granularité en bouche. Ce produit est offert dans le cadre du programme d'identité préservée TRUETRACEMD d'Ingredion Incorporated de produits non génétiquement modifiés.

Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Humidité, %	-	9,0
pH (9 %, p/p, en suspension)	5,8	6,8

Aspect physique

	Typiques
Couleur	Blanc à blanc cassé
Forme	Poudre fine

Épreuve de tamisage

	Typiques
% sur tamis de 100 mesh U.S.S.	<5
% sur tamis de 200 mesh U.S.S.	<55

Normes microbiologiques

Max.

L'analyse initiale est effectuée à partir d'un seul échantillon composite par rapport à une valeur limite de m. Lorsque le résultat obtenu dépasse la valeur m, la méthode d'échantillonnage à trois volets pour acceptation présentée ci-dessous est alors utilisée.

	n	c	m	M
Dén. sur plaque/g	5	3	10 000	100 000
Levure/g	5	3	200	1 000
Moisissure/g	5	3	200	1 000
Entérobactériacées	5	3	100	1 000

Où n = n^{bre} d'échantillons analysés; c = n^{bre} maximal de résultats permis entre m et M; m = limite cible supérieure; M = valeur maximale acceptable.

<i>E. coli</i>	Négatif
<i>Salmonella</i>	Négatif

Données nutritionnelles/100 g

Typiques

Calories	385
Calories (provenant des lipides)	0
Lipides (total), g	< 0,1*
Graisses saturées, g	0
Graisses insaturées, g	0
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	35
Glucides (total), g	95,6
Fibres alimentaires, g	0
Sucres (total), g	2,5
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	93,1
Protéines, g	0,5
Vitamine D, mcg	0
Calcium, mg	20
Fer, mg	< 0,2*
Potassium, mg	24
Cendres, g	< 0,1*

*Quantité négligeable à la limite de dosage.

** Les « sucres totaux » dans ce produit peuvent contribuer aux « sucres ajoutés » à des fins d'étiquetage nutritionnel dans le produit final de consommation.

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

L'amidon modifié N-DULGEMD CAI est emballé dans des sacs de papier kraft multicouche d'un poids net de 55 lb. L'amidon modifié N-DULGEMD CAI doit être entreposé dans un endroit propre et sec, à la température ambiante et à l'abri des matières fortement aromatiques.

Durée de conservation

L'amidon modifié N-DULGEMD CAI doit être consommé au plus tard 24 mois suivant sa date de fabrication.

Données réglementaires

Source	Tapioca
CAS N°	9050-36-6

États-Unis

Conforme aux normes FCC (Food Chemical Codex).
Étiquetage Maltodextrine de tapioca

Canada

Règlement CFDA Aliments non standardisés
Étiquetage Maltodextrine de tapioca

Caractéristiques et avantages

- Peut créer la texture et les propriétés organoleptiques d'un produit à haute teneur en matières grasses dans un produit non-gras ou à teneur réduite en matières grasses.
- Saveur extrêmement fade
- Excellente stabilité à long terme
- Minimise la synérèse.
- Texturant polyvalent, offrant un bon rapport qualité prix
- Pourrait remplacer certains solides du lait, permettant ainsi des économies.

Ce produit est offert dans le cadre du programme d'identité préservée TRUETRACEMD d'Ingredion Incorporated de produits non génétiquement modifiés.

Date d'entrée en vigueur : le 22 avril 2022

Date de la prochaine révision : le 22 avril 2025

Les informations présentées ci-dessus vous sont offertes uniquement à des fins d'examen, de recherche et de vérification indépendante. C'est à vous de décider si vous utiliserez ou non ces informations, et de quelle façon. Ingredion Incorporated et le groupe de sociétés Ingredion n'offrent aucune garantie quant à l'exactitude ou à l'exhaustivité des renseignements présentés ci-dessus ou quant à la pertinence de leurs produits pour l'utilisation précise que vous prévoyez en faire. De plus, Ingredion Incorporated et le groupe de sociétés Ingredion déclinent toute garantie explicite ou implicite d'absence de contrefaçon, de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier. Ingredion Incorporated et le groupe de sociétés Ingredion déclinent toute responsabilité relativement aux préjudices ou aux dommages découlant de ce qui précède.

La marque et le logo INGREDION sont des marques de commerce du groupe de sociétés Ingredion. Tous droits réservés. Tout le contenu est protégé par le droit d'auteur © 2022.

5 Westbrook Corporate Ctr., 1600 – 90 Burnhamthorpe Road West,
Westchester, Illinois 60154 Mississauga, Ontario L5B 0H9
U.S.A. Canada
708 551-2600 905 281-7950

www.ingredion.ca