

## ERYSTA® C40

**Description:** L'érythritol est un polyol inodore et non calorique

**Aspect:** Poudre cristalline de couleur blanche avec une granulation similaire au sucre granulé. Soluble dans l'eau froide

**Recommandation d'étiquetage:** Érythritol ou E968 (la catégorie fonctionnelle devrait également être incluse<sup>1</sup>)  
Des mentions d'étiquette supplémentaires peuvent être requises conformément au règlement (UE) 1169/2011<sup>2</sup>

**Classification européenne (UE):** Additif alimentaire E968 (conforme au règlement (CE) 1333/2008)

**Conditionnement:** Sacs papiers multi-couches de 25 kg, PE et PP. 1 film PE supplémentaire à l'intérieur.  
Le numéro de lot, le numéro du sac, la recommandation d'étiquetage et la date limite d'utilisation optimale sont imprimés sur le sac.

**Palettisation:** 40 sacs par palette, palette filmée, avec intercalaire de renfort.

Type de palette : Bois 1200 x 1000 mm.

Poids de la palette à l'unité : 1000 kg. Des conditionnements autres (type big bag) peuvent être proposés dans certains cas.

**Conditions de stockage:** A conserver à température ambiante dans un endroit propre, sec, sans odeur et bien ventilé.

**Date limite d'utilisation optimale:** 24 mois après date de fabrication, dans les conditions de stockage appropriées. A utiliser de préférence avant la DLUO imprimée sur chaque sac.

**Consignes de sécurité:** Le produit n'est pas considéré comme une substance dangereuse, mais étant sous forme de poudre organique fine et cristalline, le produit peut générer de la poussière et provoquer éventuellement des risques d'explosion. Voir la fiche de données sécurité. Le produit a été produit conformément à toutes les lois en vigueur dans l'UE, et conformément à tous les UE standards d'hygiène et de sécurité alimentaire requis.

### SPECIFICATIONS DE VENTE (DONNEES PHYSIQUES ET CHIMIQUES)

	Min	Max	Unité	Méthode
Purété (sur base sèche)	99.5	100.5	%	GB26404-2011.A3
Point de fusion	119	123	°C	OD/BLBJ03207-2010
Humidité, comme emballé (perte au séchage)	-	0.2	%	GB5009.3
pH	5.0	7.0	-	OD/BLBJ03207-2010
Sucres réducteurs	-	0.3	%	JECFA
Ribitol et Glycérol	-	0.1	%	GB26404-2011.A6

### SPECIFICATIONS DE VENTE (DONNEES MICROBIOLOGIQUES)

	Max	Unité	Méthode
Flore Totale (TVC)	200	UFC/g	GB4789.2-2016
Levures	20	UFC/g	GB4789.15-2016
Moisissures	20	UFC/g	GB4789.15-2016
E. coli	absence	par 10g	USP
Salmonelles	absence	par 250g	ISO6579-1

1 Selon le règlement (UE) 1169/2011 les additifs alimentaires doivent être étiquetés par le nom de la catégorie fonctionnelle, suivi de leur nom spécifique ou numéro E

2 L'annexe III du règlement (UE) 1169/2011 prévoit un étiquetage supplémentaire pour les aliments contenant des édulcorants

Date d'entrée en vigueur : 25.11.2020

Les données ci-dessus ne vous sont communiquées qu'à titre d'information, pour vos recherches et vérifications personnelles. Il vous appartient de décider de l'opportunité et de la manière d'utiliser ces informations. Ingredion Incorporated et le groupe Ingredion ne garantissent ni l'exactitude ni l'exhaustivité des informations ci-dessus, ni l'adaptation de leurs produits à l'utilisation que vous envisagez d'en faire. En outre, les garanties expresses ou implicites relatives à la non-contrefaçon, au caractère commercialisable ou à l'adéquation à une finalité déterminée ne s'appliquent pas. Ingredion Incorporated et le groupe Ingredion ne sauraient être tenus pour responsables de quelque dommage que ce soit résultant de ou en rapport avec ce qui précède.

La marque et le logo INGREDION constituent des marques déposées du groupe Ingredion. Tous droits réservés. L'intégralité du contenu est protégée par le droit d'auteur, copyright © 2020.

## VALEURS TYPIQUES \*

	Valeur	Unité	Méthode
Teneur en cendres	0.1	%	GB26404-2011.A4
<b>Taille des particules</b>	<b>Min</b>	<b>Max</b>	<b>Méthode</b>
Sur 1000 µm	-	15	%
Sur 250 µm	80	-	%
À travers 250 µm	-	5	%
<b>Données nutritionnelles</b>	<b>Valeur</b>	<b>Unité</b>	<b>Méthode</b>
Energie	0 / 0	kJ / kcal pour 100 g	Régulation (UE) 1169/2011
Lipides	0	g/100 g	CCl4 extraction
dont acides gras saturés	0	g/100 g	CCl4 extraction
Glucides	99.78	g/100 g	calculassions
dont sucres	0	g/100 g	calculassions
dont amidon	0	g/100 g	propre analyse
dont polyols	99.78	g/100 g	calculassions
Fibres alimentaires	0	g/100 g	Régulation (UE) 1169/2011
Protéines	0	g/100 g	Kjeldahl
Sel (calculé à partir de sodium)	0	mg/100g	-
<b>Minéraux</b>	<b>Valeur</b>	<b>Unité</b>	<b>Méthode</b>
Calcium	0	mg/100g	ICP-OES
Magnésium	0	mg/100g	ICP-OES
Fer	0	mg/100g	ICP-OES
Potassium	0	mg/100g	ICP-OES
<b>Métaux Lourds</b>	<b>Valeur</b>	<b>Unité</b>	<b>Méthode</b>
Métaux Lourds Totaux	5	mg/kg	GB5009
Plomb	0.1	mg/kg	GB5009

\* Ces données représentent les valeurs typiques obtenues pour ce produit mais ne doivent pas être considérées comme des valeurs de spécification.

\*\* L'érythritol est sans calories selon le règlement (UE) n° 1169/2011.

## AUTRES INFORMATIONS

<b>Contaminants</b>	Conforme au Règlement (EC) 1881/2006, amendé
<b>Pesticides</b>	Conforme au Règlement (EC) 396/2005, amendé
<b>Certificat Casher</b>	Oui
<b>Certificat Halal</b>	Oui

Date d'entrée en vigueur : 25.11.2020

Les données ci-dessus ne vous sont communiquées qu'à titre d'information, pour vos recherches et vérifications personnelles. Il vous appartient de décider de l'opportunité et de la manière d'utiliser ces informations. Ingredion Incorporated et le groupe Ingredion ne garantissent ni l'exactitude ni l'exhaustivité des informations ci-dessus, ni l'adaptation de leurs produits à l'utilisation que vous envisagez d'en faire. En outre, les garanties expresses ou implicites relatives à la non-contrefaçon, au caractère commercialisable ou à l'adéquation à une finalité déterminée ne s'appliquent pas. Ingredion Incorporated et le groupe Ingredion ne sauraient être tenus pour responsables de quelque dommage que ce soit résultant de ou en rapport avec ce qui précède.

La marque et le logo INGREDION constituent des marques déposées du groupe Ingredion. Tous droits réservés. L'intégralité du contenu est protégée par le droit d'auteur, copyright © 2020.

Ce document est publié au nom de la société Ingredion EMEA qui fournit le produit concerné. Les sociétés Ingredion EMEA font partie du groupe Ingredion. Les coordonnées des sociétés Ingredion EMEA sont les suivantes:

**Ingredion UK Limited**  
Ingredion House  
Manchester Green  
339 Stryal Road  
Manchester M22 5LW  
England

P: +44 (0) 161 435 3200  
F: +44 (0) 161 435 3300

Registered in England  
No. 07315745

**Rafhan Maize Products Company Ltd**  
Rakh Canal East Road  
Faisalabad  
Pakistan

P: +92 (0) 41 854 0121  
F: +92 (0) 41 871 1016

Registration number  
79 of 1952-1953

**Ingredion Germany GmbH**  
Grüner Deich 110  
20097 Hamburg  
Germany

P: +49 (0) 40 23 91 50  
F: +49 (0) 40 23 91 51 70

Amtsgericht Hamburg  
HRB 105432

**Ingredion South Africa (Pty) Ltd**  
Infinity Office Park, Suite 6, Block C,  
2 Robin Close, Meyersdal, 1448,  
Gauteng  
RSA

P: +27 (0) 11 867 9260  
F: +27 (0) 11 867 9271

Registration number  
2010/013219/07

Date d'entrée en vigueur : 25.11.2020

Les données ci-dessus ne vous sont communiquées qu'à titre d'information, pour vos recherches et vérifications personnelles. Il vous appartient de décider de l'opportunité et de la manière d'utiliser ces informations. Ingredion Incorporated et le groupe Ingredion ne garantissent ni l'exactitude ni l'exhaustivité des informations ci-dessus, ni l'adaptation de leurs produits à l'utilisation que vous envisagez d'en faire. En outre, les garanties expresses ou implicites relatives à la non-contrefaçon, au caractère commercialisable ou à l'adéquation à une finalité déterminée ne s'appliquent pas. Ingredion Incorporated et le groupe Ingredion ne sauraient être tenus pour responsables de quelque dommage que ce soit résultant de ou en rapport avec ce qui précède.

La marque et le logo INGREDION constituent des marques déposées du groupe Ingredion. Tous droits réservés. L'intégralité du contenu est protégée par le droit d'auteur, copyright © 2020.