

FOAMATION™ Q 200

Description: Eau, Extrait de Quillaja Saponaria Molin, Sucre inverti

Aspect: Liquide brun foncé, légère amertume

Recommandation d'étiquetage: Extrait de Quillaja Saponaria

Note: le sucre inverti est utilisé en tant que auxiliaire technologique pour standardiser FOAMATION™ Q 200. Il peut ne pas être nécessaire de l'étiqueter sur la boisson finie.

Classification européenne (UE) : Additif alimentaire E999 (Conformément au Règlement (EC) 1333/2008)

Statut réglementaire:

Union Européenne : Dans l'Union Européenne la mise en œuvre de FOAMATION™ Q 200 (extrait de Quillaia) est permise dans les boissons à base d'eau aromatisées non alcoolisées et les cidres (à l'exception de cidre bouché) à un dosage maximum de 200mg/L d'extrait anhydre.

Codex Alimentarius: d'après le Codex Alimentarius FOAMATION™ Q 200 (Quillaia Extract; INS 999) est autorisé dans les boissons aromatisées à base d'eau, incluant les boissons pour le sport, boissons énergétiques ou électrolyte, à un niveau maximum de 50mg/kg basé sur le taux de saponine et 130mg/kg (en matière sèche) dans les boissons semi-congelées.

Plus d'information sur le calcul de la dose maximum dans le produit fini est disponibles dans le document "feature and benefit" sur Ingredion Extranet.

Emballage: Fût de 22,7kg

La recommandation d'étiquetage et la date limite d'utilisation optimale sont imprimées sur le fût.

Conditionnement : 32 fûts de 22,7kg par palette, palettes filmées, avec intercalaire de renfort. Poids unitaire par palette : 726,4kg.

Type de palette : Bois (1000 x 1200mm). D'autres formats de palettes peuvent être disponibles.

Conditions de stockage : A conserver à température ambiante dans un endroit propre, sec, sans odeur et bien ventilé, dans le contenant d'origine non entamé. Une fois entamés, les produits doivent être stockés réfrigérés et la date de péremption n'est plus applicable.

Date limite d'utilisation optimale : 18 mois après la date de fabrication, dans les conditions de stockage appropriées, dans l'emballage d'origine non entamé. La DLUO est imprimée sur chaque fût.

Note: En tant qu'extrait naturel il se peut qu'une légère sédimentation de solides insolubles apparaisse au cours du temps dans le fond du fût.

Consignes de sécurité : Irrite les yeux. Se référer à la fiche sécurité pour plus d'informations.

SPECIFICATIONS DE VENTE (DONNEES PHYSIQUES ET CHIMIQUES)

	Min	Max	Unité	Méthode
pH	3.7	4.2	-	DKI – QCM-19-V-01
Humidité	50	55	%	DKI – QCM-16-V-01
Saponine (sur matière sèche)	20	26	%	C-18 UPLC

Date d'entrée en vigueur : 18.07.2017 [1]

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 © 2015.

SPÉCIFICATIONS DE VENTE (DONNÉES MICROBIOLOGIQUES)

	Max	Unité	Méthode
Flore Totale (TVC)	10000	par g	FDA(BAM)CH.3
Levures	200	par g	FDA(BAM)CH.18
Moisissures	200	par g	FDA(BAM)CH.18
E. coli	Absent	par g	FDA(BAM)CH.4
Salmonelles	Absent	par 25g	AOAC 2004.03
Staph. aureus	Absent	par g	AOAC 975.55

VALEURS TYPIQUES *

Teneur en cendres (sur matière sèche)	<5	g / 100 g	AOAC 923-03
---------------------------------------	----	-----------	-------------

Données nutritionnelles	Valeur	Unité	Méthode
Énergie	756	kJ / 100g	Calcul
	180	kcal / 100 g	Calcul
Protéines	3	g / 100 g	AOAC 992.15
Glucides	38	g / 100 g	Calcul
Lipides	2	g / 100 g	AOAC 948.15
	dont acides gras saturés	0,5	g / 100 g
Sel**	1194	mg / 100 g	Calcul

Minéraux	Valeur	Unité	Méthode
Calcium**	510	mg / 100 g	AOAC 984.27 MOD
Fer**	4	mg / 100 g	AOAC 984.27 MOD
Sodium**	470	mg / 100 g	AOAC 984.27 MOD

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

**Note: Les extraits naturels varient en composition au cours de l'année. Les résultats sont pour un batch spécifique et varient entre les lots.

Date d'entrée en vigueur : 18.07.2017 [1]

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 © 2015.

AUTRES INFORMATIONS

Pesticides	FOAMATION™ Q 200 est fabriqué à partir de Quilaia saponaria molina en provenance d'arbres sauvages vendangés selon des méthodes durables, sur des terres non agricoles, non sujettes et non exposées à l'utilisation de pesticides drift.
Certificat Casher	Oui
Certificat Halal	Oui
Conservateurs	Aucun
Allergène	Gélatine de poisson utilisée comme auxiliaire technologique

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 Styal Road
 Manchester M22 5LW
 England

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

Registered in England No. 07315745

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 : 18.07.2017 [1]

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 © 2015.