

HOME CRAFT® CREATE 315

Description : Farine de manioc

Aspect : Poudre fine, de couleur blanche/crème

Recommandation d'étiquetage : Farine de manioc

Classification européenne (UE) : Ingrédient alimentaire

Conditionnement : Sacs papiers multi-couches de 25 kg

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), plastique (1200 x 1000 mm), Euro (1200 x 800 mm).

Poids de la palette à l'unité : 1000 kg. Des conditionnements autres (type big bag ou vrac) 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, le produit peut générer de la poussière et provoquer éventuellement des risques d'explosion. 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. Voir la fiche de données sécurité.

SPECIFICATIONS DE VENTE (DONNEES PHYSIQUES ET CHIMIQUES)

	Min	Max	Unité	Méthode
MVA Viscosité au end	500	900	MVU	CML-M107P3
Humidité	-	13.0	%	Max à l'emballage. CML-I 16B
pH	4.5	7.0	-	CML-100A20

Les limites de spécification de viscosité sont en attente de vérification des capacités du processus.

SPECIFICATIONS DE VENTE (DONNEES MICROBIOLOGIQUES)

Méthodologie de la Commission Internationale pour les Standards Microbiologiques Alimentaires (ICMSF)

	m	M	n	c	Unité	Méthode
Flore Totale (TVC)	-	10000	5	3	par g	TP4100/CML261
Levures	-	200	5	3	par g	TP4109/CML286Y
Moisissures	-	200	5	3	par g	TP4109/CML268M
E. coli	-	Absence	5	0	par g	TP4122/CML263
Salmonelles	-	Absence	5	0	par 25g	TP4119/CML264

Spoires thermophiles anaérobies et aérobies : conforme aux tests NCA1 et NCA2 (National Canners Association, États-Unis) du NFPA (National Food Processors Association, États-Unis)

Notes :
m = valeur cible selon les bonnes pratiques de fabrication (GMP)
M = valeur maximale admissible
n = nombre d'échantillons à prélever et à analyser
c = conformité (c.-à-d. nombre maximum d'échantillons permis entre m et M)

Date d'entrée en vigueur : 28.04.2017 [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 © 2012.

VALEURS TYPIQUES *

	Valeur	Unité	Méthode
Teneur en cendres	0.5	%	CML113: 575 +/- 25°C

Données Microbiologiques ICMSF	m	M	n	c	Unité	Méthode
Entérobactéries	10	100	5	2	par g	TP4103/CML263
Staph. aureus	20	100	5	2	par g	TP4106/CML265
Bacillus cereus	20	100	5	2	par g	TP4108/CML278
Clostridium perfringens	0	20	5	2	par g	TP4105/CML279
Streptocoques groupe D	0	10	5	2	par g	TP4107/CML280
Mésophiles anaérobies	0	20	5	2	par g	P4130A/CML274
Listeria Species	20	100	5	1	par 25g	P4142B/CML281
Listeria monocytogenes	-	Absence	5	0	par 25g	TP4121/CML281

Données nutritionnelles	Valeur	Unité	Méthode
Energie	1663 / 391	kJ / kcal pour 100 g	Règlement (EU) 1169/2011
Lipides	max 0.15	g/100g de matière sèche	CCl4 Extraction
dont acides gras saturés	max 0.1	g/100g de matière sèche	CCl4 Extraction
Glucides	min 97	g/100g de matière sèche	Calcul
dont sucres	0	g/100g de matière sèche	Calcul
dont amidon	min 97	g/100g de matière sèche	Own Analysis
Fibres alimentaires	0	g/100g	Conformément au Règlement (UE) 1169/2011
Protéines	max 0.5	g/100g de matière sèche	Kjeldahl
Sel	<500	mg / 100 g	Enquête

Minéraux	Valeur	Unité	Méthode
Calcium	5	mg/100g de matière sèche	F.E.S/A.A.S
Magnésium	2	mg/100g de matière sèche	F.E.S/A.A.S
Fer	0.1	mg/100g de matière sèche	F.E.S/A.A.S
Potassium	<0.1	mg/100g de matière sèche	F.E.S/A.A.S

Métaux Lourds	Valeur	Unité	Méthode
Métaux Lourds Totaux	10	mg/kg	Enquête
Arsenic	1	mg/kg	Enquête
Plomb	1	mg/kg	Enquête
Cadmium	0.1	mg/kg	Enquête
Mercuré	0.05	mg/kg	Enquête

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

Date d'entrée en vigueur : 28.04.2017 [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 © 2012.

AUTRES INFORMATIONS

Contaminants	Conforme au Règlement (EC) 1881/2006, amendé
Pesticides	Conforme au Règlement (EC) 396/2005, amendé
Certificat Casher	Oui
Certificat Halal	Oui
Conservateurs	Aucun
Dioxyde de soufre (SO₂)	Typiquement <10 ppm

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 5LV
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 : 28.04.2017 [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 © 2012.