



Ingredion

INSTANT CLEARJEL® E amidon alimentaire modifié

INSTANT CLEARJEL® E est un amidon alimentaire pré-gélatinisé, chimiquement modifié, produit à partir de maïs cireux.

Recommandation d'étiquetage

UE : Amidon modifié

Codex : Amidon modifié

Notez s'il vous plaît qu'il est obligatoire de déclarer l'origine botanique de l'amidon uniquement si l'amidon contient du gluten.

Classification

UE : Additif alimentaire E 1422 Conformément au Règlement (EC) 1333/2008 et au Règlement (EU) 231/2012

Codex : Additif alimentaire INS 1422 (Conforme au JECFA monographie 27)

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. Date de péremption 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. 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.

Information additionnell

Contaminants Conforme au Règlement (EU) 2023/915

Pesticides Conforme au Règlement (EC) 396/2005, amendé

Certificat Casher Oui

Certificat Halal Oui

Dioxyde de soufre (SO₂) typiquement < 10 ppm

Données nutritionnelles / 100 g

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

	Typique	Unité
Energie	1613	kJ
	380	kcal
Lipides	0	g
dont acides gras saturés	0	g
Glucides	94,8	g
dont sucres	0	g
Fibres alimentaires	0	g
Protéines	0,1	g
Sel	0,44	g

Propriétés chimiques et physiques

	Min	Max	Unité
Humidité <i>comme emballé</i>		10,0	%
pH	4,5	7,0	-
MVA Viscosité <i>15min</i>	800	1800	MVU
MVA Viscosité <i>Fin</i>	400	1100	MVU

Aspect

Couleur
Forme

Typique

blanche / crème
poudre fine

Métaux Lourds

	Typique	Unité
Arsenic	1	ppm
Plomb	0,2	ppm
Cadmium	0,1	ppm
Mercur	0,1	ppm

Limites microbiologiques

	Max	Unité
TVC	10000	ufc / g
Levures	200	ufc / g
Moisissures	200	ufc / g
E. coli	négatif	/ g
Salmonella	négatif	/ 25 g

fiche technique

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
South Africa

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

Registration number 2010/013219/07

Ingredion Middle East Branch

Office 03B Dubai
Dubai Biotechnology and Research Park
Dubai
United Arab Emirates

P: +971 44 53 4288

Kenya Ingredion Holding LLC

5th Floor-Tulip House
Mombasa Road
P.O Box 1952-00606
Nairobi
Kenya

P: +254 20 36 28 000

Rafhan Maize Products Co. Ltd.

Rakh Canal East Road
PO Box 62
Faisalabad 38060
Punjab
Pakistan

P: 92-41-854-0121
F: 92-41-871-1016