

## Lyckeby<sup>®</sup> CheeseApp 50

**Description:** Amidon alimentaire de pommes de terre modifié

**Aspect:** Poudre de couleur blanche

**Recommandation d'étiquetage:** 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 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

Poids de la palette à l'unité : 1000 kg.

**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
Humidité	-	17	%	LS 4112 130
pH	5.0	7.0	-	LS 4112 135
Viscosité (valeur max)	-	150	BU	LS 4112 104

### VALEURS TYPIQUES \*

Données Microbiologiques	Valeur	Unité	Méthode
Flore Totale	< 1000	UFC/g	NMKL 86 2006 ed4
Levures	< 100	UFC/g	NMKL NR 98 2005 ed4
Moisissures	< 100	UFC/g	NMKL NR 98 2005 ed4
Bactéries coliformes	< 10	UFC/g	NMKL NR 44 2004 ed6
Salmonelles	absence	per 25g	Neg 25g Rapid Salm Short Prot

Notez s'il vous plaît que les données microbiologiques sont régulièrement contrôlées mais elles ne sont pas testées sur chaque lot.

Date d'entrée en vigueur : 16.02.2018 [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.

La marque LYCKEBY est une marque déposée de Lyckeby Starch AB.

Données nutritionnelles	Valeur	Unité
Energie	1348/ 317	kJ / kcal pour 100 g
Lipides	0.1	g / 100 g
dont acides gras saturés	0.02	g / 100 g
Glucides	84	g / 100 g
dont sucres	0	g / 100 g
dont amidon	84	g / 100 g
Protéines	0.1	g / 100 g
Sel	0.1	g / 100 g

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

## 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
<b>Conservateurs</b>	aucun
<b>Dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>)</b>	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 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 : 16.02.2018 [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.

La marque LYCKEBY est une marque déposée de Lyckeby Starch AB.