

## NATIONAL™ 77-1760

**Description:** Amidon alimentaire de maïs cireux modifié chimiquement

**Aspect:** Poudre fine, de couleur blanche/crème

**Recommandation d'étiquetage:** Amidon modifié

**Classification européenne (UE):** Additif alimentaire E1442 (Conformément au Règlement (EC) 1333/2008)

**Conditionnement:** Sacs papiers multi-couches de 20 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:** 18 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 : 360 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, au niveau local et national, et conformément à tous les 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	-	12.0	%	max à l'emb. CML116B; 4 hrs, 130°C
pH	5.0	7.0	-	CML100A09: suspension aqueuse à 9%
MVA Viscosité 15 min	320	500	MVU	CML-M504H
MVA Viscosité Fin	300	500	MVU	CML-M504H

### 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)	1000	10000	5	3	per g	TP4100/CML261
Levures	50	200	5	3	per g	TP4109/CML286Y
Moisissures	50	200	5	3	per g	TP4109/CML268M
E. coli	-	absence	5	0	per g	TP4122/CML263
Salmonelles	-	absence	5	0	per 25g	TP4119/CML264

Spores 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 : 06.01.2016 [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.

## VALEURS TYPIQUES \*

	Valeur	Unité	Méthode
Teneur en cendres	0.5	%	CML113: 575+/-25°C
<b>Données Microbiologiques ICMSF</b>			
	<b>m</b>	<b>M</b>	<b>n</b> <b>c</b> <b>Unité</b> <b>Méthode</b>
Entérobactéries	10	100	5 2 per g TP4103/CML263
Staph. aureus	20	100	5 2 per g TP4106/CML265
Bacillus cereus	20	100	5 2 per g TP4108/CML278
Clostridium perfringens	0	20	5 2 per g TP4105/CML279
Streptocoques groupe D	0	10	5 2 per g TP4107/CML280
Mésophiles anaérobies	0	20	5 2 per g TP4130A/CML274
Listeria Species	20	100	5 1 per 25g TP4142B/CML281
Listeria monocytogenes	-	absence	5 0 per 25g TP4121/CML281
<b>Données nutritionnelles</b>			
Energie	1663 / 391	kJ / kcal pour 100 g	Règlement (EU) 1169/2011
Protéines	max 0.5	g / 100 g de matière sèche	Kjeldahl
Glucides	min 97	g / 100 g de matière sèche	Calcul
dont sucres	0	g / 100 g de matière sèche	Calcul
dont amidon	min 97	g / 100 g de matière sèche	Own Analysis
Lipides	max 0.15	g / 100 g de matière sèche	CCI4 Extraction
dont acides gras saturés	max 0.1	g / 100 g de matière sèche	CCI4 Extraction
Fibres alimentaires	0	g / 100g	Littérature
Sel	<500	mg / 100g	Enquête
<b>Minéraux</b>			
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
<b>Métaux Lourds</b>			
Métaux Lourds Totaux	10	mg/kg	Enquête
Arsenic	1	mg/kg	Enquête
Plomb	1	mg/kg	Enquête
Cadmium	0.1	mg/kg	Enquête
Mercure	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 : 06.01.2016 [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

<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  
 333 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 : 06.01.2016 [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.