



NOVATION® Lumina 4600 amidon natif fonctionnel

NOVATION® Lumina 4600 est un amidon alimentaire prégélatinisé fabriqué à partir de maïs cireux.

Recommandation d'étiquetage

Amidon ou Féculé (le nom d'usage* au Royaume Uni est "cornflour")

*Réglementations d'Etiquetage Alimentaire au Royaume Uni, plus d'informations sont disponibles sur demande

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

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. 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.

Propriétés chimiques et physiques

| | Min | Max | Unité |
|-----------------------------------|-----|------|-------|
| Humidité <i>comme emballé</i> | | 10,0 | % |
| pH <i>suspension aqueuse à 9%</i> | 5,0 | 7,0 | - |
| MVA Viscosité <i>15min</i> | 350 | 675 | MVU |
| MVA Viscosité <i>Fin</i> | 480 | 700 | MVU |

Aspect

Couleur
Forme

Typique

blanche/crème
poudre fine

Limites microbiologiques

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

Information additionnell

Contaminants Conforme au Règlement (EC) 1881/2006, amendé

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 | 1556 | kJ |
| | 372 | kcal |
| Lipides | 0 | g |
| dont acides gras saturés | 0 | g |
| Glucides | 92,7 | g |
| dont sucres | 0 | g |
| Fibres alimentaires | 0 | g |
| Protéines | 0,2 | g |
| Sel | 0,04 | g |

Métaux Lourds

| | Typique | Unité |
|-----------|---------|-------|
| Arsenic | 1 | ppm |
| Plomb | 1 | ppm |
| Cadmium | 0,1 | ppm |
| Mercurure | 0,05 | 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

Rafhan Maize Products Company Ltd
Rakh Canal East Road
Faisalabad
Pakistan

P: +92 (0) 41 854 0121
F: +92 (0) 41 871 1016

Registration number
79 of 1952-1953

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