

Q-NATURALE® 200V

Description : Extrait de Quillaja Saponaria Molina

Aspect : Liquide marron clair, odeur typique

Recommandation d'étiquetage : Extrait de Quillaja Saponaria

Classification européenne (UE) : Additif alimentaire E999 (Conformément au Règlement (EC) 1333/2008)

Statut réglementaire: Dans l'Union Européenne la mise en œuvre de Q-Naturale® 200V (extrait de Quillaia) est permise dans les boissons à base d'eau aromatisées non alcoolisées et les cidres (à l'exception de cidre bouché) à un dosage maximum de 200mg/L d'extrait anhydre. Pour le calcul de l'extrait anhydre de chaque lot, veuillez-vous référer à la « perte de séchage » mentionnée dans le certificat d'analyse fourni avec chaque lot. Plus de détails sont disponibles sur demande.

Emballage: Fût de 20kg ou bouteille plastique de 4kg
 La recommandation d'étiquetage et la date limite d'utilisation optimale sont imprimées sur le fût.

Conditionnement : 32 fûts de 20kg par palette, palettes filmées, avec intercalaire de renfort. Poids unitaire par palette : 640kg.
 108 bouteilles de 4kg, avec 4 bouteilles par carton. 27 cartons par palette, palettes filmées, avec intercalaire de renfort. Poids unitaire par palette : 432kg.
 Type de palette : Bois (1000 x 1200mm). D'autres formats de palettes peuvent être disponibles.

Conditions de stockage : A conserver à température ambiante dans un endroit propre, sec, sans odeur et bien ventilé, dans le contenant d'origine non entamé. Une fois entamés, les produits doivent être stockés réfrigérés et la date de péremption n'est plus applicable.

Date limite d'utilisation optimale : 24 mois après la date de fabrication, dans les conditions de stockage appropriées, dans l'emballage d'origine non entamé. La DLUO est imprimée sur chaque fût ou bouteille.

Consignes de sécurité : Irrite les yeux. Se référer à la fiche sécurité pour plus d'informations.

SPÉCIFICATIONS DE VENTE (DONNÉES PHYSIQUES ET CHIMIQUES)

	Min	Max	Unité	Méthode
Humidité	78	80	%	DKI-QCM-16-v-02
pH	3.7	4.2	-	DKI-QCM-19-v-01
Saponine (sur produit fini)	13	16	%	C-18 UPLC

SPÉCIFICATIONS DE VENTE (DONNÉES MICROBIOLOGIQUES)

	Max	Unité	Méthode
Flore Totale (TVC)	1000	par g	FDA(BAM)CH.3
Levures&Moisissures	100	par g	FDA(BAM)CH.18
E. coli	Absence	par g	FDA(BAM)CH.4
Salmonelles	Absence	par 25g	AOAC 2004.03
Staph. aureus	Absence	par g	AOAC 975.55

Date d'entrée en vigueur : 28.10.2016 [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 (sur matière sèche)	< 5	%	AOAC 923.03
Données nutritionnelles			
Énergie	340 ± 65	kJ / 100g	Calculations
	70 ± 20	kcal / 100 g	Calculations
Lipides	< 0.50	g / 100 g	AOAC 976.26 GC
dont acides gras saturés	< 0.25	g / 100 g	AOAC 41.1.28A
Glucides	18 ± 4	g / 100 g	Calculations
dont sucres	< 2.00	g / 100 g	AOAC 982.14
Fibres alimentaires	< 1.00	g / 100 g	AACC 32 07
Protéines	< 0.5	g / 100 g	AOAC 992.15
Sel	< 250	mg / 100 g	AOAC 984.27 MOD
Minéraux			
Calcium	< 70	mg / 100 g	AOAC 984.27 MOD
Fer	< 1.5	mg / 100 g	AOAC 984.27 MOD
Métaux Lourds			
Arsenic	2	mg/kg	ICP-MS / AOAC 993.14
Plomb	2	mg/kg	ICP-MS / AOAC 993.14
Mercuré	1	mg/kg	ICP-MS / AOAC 993.14

Date d'entrée en vigueur : 28.10.2016 [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

Pesticides	Q-Naturale® 200V est fabriqué à partir de Quilua saponaria molina en provenance d'arbres sauvages vendangés selon des méthodes durables, sur des terres non agricoles, non sujettes et non exposées à l'utilisation de pesticides
Certificat Casher	Oui
Certificat Halal	Oui
Conservateurs	Aucun

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

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 : 28.10.2016 [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.