

UNI-PURE® IMF 2332

Description: Amidon alimentaire de maïs cireux modifié chimiquement

Aspect: Poudre fine, de couleur blanche/crème

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): Additif alimentaire E1450 (Conformément au Règlement (EC) 1333/2008)

Conditionnement: Sacs papiers multi-couches de 50 lb

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: 45 sacs par palette, palette filmée, avec intercalaire de renfort.

Type de palette : Bois (1200 x 1000 mm).

Poids de la palette à l'unité : 1021.5 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, 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	-	10.0	%	max à l'emb. CML116B; 4 hrs, 130°C
pH	3.5	4.5	-	CML100A09: suspension aqueuse à 9%
Chlorate	-	40	ppb	Commande laboratoire
Emulsion test	-	pass	-	CML167N

SPECIFICATIONS DE VENTE (DONNEES MICROBIOLOGIQUES)

Méthodologie de la Commission Internationale pour les Standards Microbiologiques Alimentaires (ICMSF)

	Max	Unité	Méthode
Flore Totale (TVC)	5000	par g	TP4100/CML261
Levures	100	par g	TP4109/CML286Y
Moisissures	100	par g	TP4109/CML268M
E. coli	absence	par g	TP4122/CML263
Salmonelles	absence	par 375g	TP4119/CML264
Staph. aureus	absence	par 10g	TP4106/CML265
Bacillus cereus	100	par g	TP4108/CML278
Coliforms	2.5 MPN	par g	CML276
Enterobactéries	absence	par 30g	CML263
Enterobacter sakazakii	absence	par 10 g	CML285A / ISO/TS 22964

Date d'entrée en vigueur : 17.03.2020

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 © 2020.

Spores thermophiles anaérobies et aérobies : conforme aux tests NCA1 et NCA2 (National Canners Association, États-Unis) du NFPA (National Food Processors Association, États-Unis)

VALEURS TYPIQUES *

	Valeur	Unité	Méthode
Teneur en cendres	0.5	%	CML113P90
Viscosité ABF	21	s	CML123
Données Microbiologiques ICMSF			
Clostridium perfringens	20	per g	TP4105/CML279
Streptocoques groupe D	10	per g	TP4107/CML280
Mésophiles anaérobies	20	per g	TP4130A/CML274
Listeria Species	100	per 25g	TP4142B/CML281
Listeria monocytogenes	absence	per 25g	TP4121/CML281
Données nutritionnelles			
Energie	1663 / 391	kJ / kcal pour 100 g	Règlement (EU) 1169/2011
Lipides	max 0.15	g / 100 g de matière sèche	CC14 Extraction
dont acides gras saturés	max 0.1	g / 100 g de matière sèche	CC14 Extraction
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
Fibres alimentaires	0	g / 100g	Conformément au Règlement (UE) 1169/2011
Protéines	max 0.5	g / 100 g de matière sèche	Kjeldahl
Sel	<500	mg / 100g	Enquête
Minéraux			
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
Métaux Lourds			
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 : 17.03.2020

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 © 2020.

AUTRES INFORMATIONS

Contaminants	Conforme au Règlement (EC) 1881/2006, amendé
Pesticides	Conforme au Règlement (EC) 396/2005, amendé
Certificat Casher	oui
Certificat Halal	oui
Conservateurs	aucun
Dioxyde de soufre (SO₂)	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

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

Date d'entrée en vigueur : 17.03.2020

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 © 2020.