

## UNI-PURE® IMF 255 I

**Description:** Amidon alimentaire pré-gélatinisé et aggloméré provenant de maïs cireux et spécifiquement conçu pour les laits infantiles

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

**Recommandation d'étiquetage:** Amidon

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. 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. CML I 16B
pH	7.0	9.0	-	CML I 00A09: suspension aqueuse à 9%
MVA Viscosité 3 min	110	180	MVU	CML-M 402H
MVA Viscosité fin	145	200	MVU	CML-M 402H

### 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; 30°C)	-	1000	5	0	par g	CML261
Flore Totale (TVC; 55°C)	-	1000	5	0	par g	CML261
Levures & Moisissures	-	100	5	0	par g	CML268/TP4112
E. coli	-	Negative	5	0	par 30g	CML263/TP4122
Salmonelles	-	Negative	30	0	par 25g	CML264/TP4119
Bacillus cereus	-	10	5	0	par g	CML278/TP4108
Coliforms	-	<0.3	5	0	MPN par g	CML276
Clostridium perfringens	-	10	5	0	par g	CML279

Date d'entrée en vigueur : 05.12.2019

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 © 2019.

	m	M	n	c	Unité	Méthode
Enterobactéries	-	Negative	10	0	par 30g	CML263D
Cronobacter spp.	-	Negative	30	0	par 10g	CML285A /ISO 22964:2017
Staph. aureus	-	Negative	5	0	par g	CML265/TP4106
Listeria monocytogenes	-	Negative	10	0	par 25g	CML281/TP4121

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)

### VALEURS TYPIQUES \*

	Valeur	Unité	Méthode
Teneur en cendres	0.5	%	CML113: 575+/-25°C
Densité en vrac	0.45	g / cc	CML 1588
<b>Données nutritionnelles</b>	<b>Valeur</b>	<b>Unité</b>	<b>Méthode</b>
Energie	1663 / 391	kJ / kcal pour 100 g	Règlement (EU) 1169/2011
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
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	<200	mg / 100g	Enquête
<b>Minéraux</b>	<b>Valeur</b>	<b>Unité</b>	<b>Méthode</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>	<b>Valeur</b>	<b>Unité</b>	<b>Méthode</b>
Métaux Lourds Totaux	10	mg/kg	Enquête
Arsenic	1	mg/kg	Enquête
Plomb	1	mg/kg	Enquête
Cadmium	0.1	mg/kg	Enquête
Mercuré	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 : 05.12.2019

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 © 2019.

## 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

**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 : 05.12.2019

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 © 2019.