



LIQUIDE ALLULOSE ASTRAEA^{MD} 70000371

Le liquide Allulose ASTRAEA^{MD} est un sucre rare à faible teneur en calories qui a le profil de goût sucré et la fonctionnalité du sucre. Aux États-Unis, l'Allulose n'est pas compté dans les sucres totaux et ajoutés et ne contribue que 0,4 kcal/g. Sous forme liquide, l'Allulose est un sirop clair avec un goût propre et sucré permettant aux fabricants de produits alimentaires et de boissons de fabriquer des produits d'excellente saveur sans sucre et à faible teneur en calories.

Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Allulose, %, base sèche	95,0	-
Matière sèche, %	70,0	75,0
Couleur originale	-	1,2
Odeur	Aucune odeur étrangère détectable	
Saveur	Goût sucré et net	

Normes microbiologiques

	Max.
Numération sur plaques (total)/10 g	200
Levure/10g	10
Moisissure/10g	10

Densité et viscosité vs température

Temp °F	kg/Liter	lbs./gal.	Viscosity, cps
80	1,331	11,10	80
100	1,323	11,04	45
120	1,316	10,98	25

Données nutritionnelles/100g

	Typique
Calories	30
Lipides (total), g	0
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	< 4*
Glucides (total), g	71,0
Fibres alimentaires, g	0
Sucres Total**, g	0,4
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	70,6
Protéines, g	< 0,1*
Vitamine D, mcg	0
Calcium mg	4
Fer, mg	< 0,5*
Potassium, mg	< 20*
Cendres, g	< 0,1*

*N'est pas présent un niveau de quantification.

**Les « sucres totaux » dans ce produit peuvent contribuer aux « sucres ajoutés » à des fins d'étiquetage nutritionnel dans le produit final de consommation.

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

Bacs – disponible sur demande
Barils

La température recommandée pour la manipulation et l'entreposage est entre 15°C et 25°C (59°F et 77°F).

Durée de conservation

Le liquide Allulose ASTRAEA^{MD} doit être consommé au plus tard 9 mois suivant sa date de fabrication lorsqu'il est entreposé dans des conditions appropriées.

Données réglementaires

Étiquetage (États-Unis) : Allulose

Synonyme : d-psicose

Statut réglementaire (États-Unis) : Notification GRAS – GRN 000498

N° CAS 551-68-8

Caractéristiques et avantages

L'Allulose est un sucre rare à faible teneur en calories offrant le goût, la texture et la jouissance du sucre. Cette similitude permet aux fabricants d'aliments et de boissons de fabriquer des produits d'excellente saveur avec moins de calories en utilisant l'Allulose.

- Contribue à seulement 0,4 kcal/g
- 70% aussi doux que le sucre
- Goût sucré, sans saveur altérée
- L'allulose n'apporte pas de sucres totaux/ajoutés
- Offre un gonflement fonctionnel, brunit lors de la cuisson et supprime le point de congélation des produits congelés
- Convient pour remplacer le sucre dans une grande gamme de produits
- Synergique avec les édulcorants SteviaSynergique avec les édulcorants Stevia

Date d'entrée: le 08 Décembre 2020

Prochaine date de révision: le 08 Décembre 2023

Les informations présentées ci-dessus vous sont offertes uniquement à des fins d'examen, de recherche et de vérification indépendante. C'est à vous de décider si vous utiliserez ou non ces informations et de quelle façon vous les utiliserez. Ingredion Incorporated et le groupe de sociétés Ingredion n'offrent aucune garantie quant à l'exactitude ou à l'exhaustivité des renseignements présentés ci-dessus ou quant à la pertinence de leurs produits pour l'utilisation précise que vous prévoyez en faire. De plus, Ingredion Incorporated et le groupe de sociétés Ingredion déclinent toute garantie explicite ou implicite d'absence de contrefaçon, de qualité marchande ou d'adéquation à un usage particulier. Ingredion Incorporated et le groupe de sociétés Ingredion déclinent toute responsabilité relativement aux préjudices ou aux dommages découlant de ce qui précède.

La marque et le logo INGREDION sont des marques de commerce du groupe de sociétés Ingredion. Tous droits réservés. Tout le contenu est protégé par le droit d'auteur © 2020.

5 Westbrook Corporate Ctr., 1600-90 Burnhamthorpe Road West,
Westchester, Illinois 60154 Mississauga, Ontario L5B 0H9
U.S.A. Canada
Tél: 708.551.2600 Tél: 905.281.7950

www.ingredion.ca