



Ingredion™

BATTER BIND^{MD} S 06460003

L'amidon alimentaire modifié BATTER BIND^{MD} S est fait à partir de maïs. Il est destiné aux pâtes à frire, dans lesquelles il assure une bonne adhérence aux produits de viandes, de volailles ou de fruits de mer.

Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Humidité, %	-	15,0
pH (20 %, p/p, en suspension)	4,8	7,2
Viscosité (CML-M204H) Finale, MVU	180	360

Aspect physique

	Typiques
Couleur	Blanc à blanc cassé
Forme	Poudre fine

Épreuve de tamisage

	Typiques
% sur tamis de 100 mesh U.S.S.	> 95
% sur tamis de 200 mesh U.S.S.	> 85

Normes microbiologiques

L'analyse initiale est effectuée à partir d'un seul échantillon composite par rapport à une valeur limite de m. Lorsque le résultat obtenu dépasse la valeur m, la méthode d'échantillonnage à trois volets pour acceptation présentée ci-dessous est alors utilisée.

	n	c	m	M
Dén. sur plaque/g	5	3	10 000	100 000
Levure/g	5	3	200	1 000
Moisissure/g	5	3	200	1 000
Coliformes	5	3	100	1 000

Où n = n^{bre} d'échantillons analysés; c = n^{bre} maximal de résultats permis entre m et M; m = limite cible supérieure; M = valeur maximale acceptable.

<i>E. coli</i>	Négatif
<i>Salmonella</i>	Négatif

Données nutritionnelles/100 g Typiques

Calories	360
Calories provenant des lipides	0
Lipides (total), g	< 0,1*
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	102
Glucides (total), g	89,8
Fibres alimentaires, g	0
Sucres (total), g	< 0,1*
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	89,8
Protéines, g	0,3
Vitamine D, mcg	0
Calcium, mg	13
Fer, mg	< 0,2*
Potassium, mg	< 10*
Cendres, g	0,1

*Quantité négligeable à la limite de dosage.

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

L'amidon modifié BATTER BIND^{MD} S est emballé dans des sacs de papier kraft multicouche d'un poids net de 50 lb. L'amidon modifié BATTER BIND^{MD} S doit être entreposé dans un endroit propre et sec, à la température ambiante et à l'abri des matières fortement aromatiques.

Durée de conservation

L'amidon modifié BATTER BIND^{MD} S doit être consommé au plus tard 24 mois suivant sa date de fabrication.

Données réglementaires

Source Maïs

États-Unis

Conforme aux normes FCC (Food Chemical Codex)
Étiquetage Amidon alimentaire modifié

Canada

Règlement CFDA B.16.100 Table XIII
Étiquetage Amidon de maïs modifié

Caractéristiques et avantages

L'amidon modifié BATTER BIND^{MD} S se disperse aisément dans l'eau froide, même en grande quantité, et forme une suspension onctueuse qui est idéale dans de nombreuses applications de pâtes à frire, où il favorise la formation d'un enrobage complet, ferme et croustillant qui adhère bien à la surface des aliments en pâte.

Date d'entrée en vigueur : le 13 mai 2020

Date de la prochaine révision : le 13 mai 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. 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
708 551-2600 905 281-7950

www.ingredion.ca