

Édulcorant de haute intensité ENLITEN^{MD} A610 301600

L'édulcorant de haute intensité Enliten^{MD} A610 est composé d'un mélange de glycosides de stéviol naturels extraits de la feuille de stévia *rebaudiana* (Bertoni), et purifiés afin de présenter une concentration moyenne en rébaudioside A.

Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Essai, Rébaudioside A, (% p/p, base sèche)	60,0	-
Glycosides de stéviol (total), (% p/p, base sèche)	95,0	-
pH (solution 1 %, p/v)	4,5	7,0
Perte à la dessiccation, %, p/p (105 °C, 2 h)	-	6,0
Cendres (total), %, p/p	-	1,0
Éthanol, ppm	-	100,0
Méthanol, ppm	-	100,0
Arsenic, ppm	-	1,0
Plomb, ppm	-	1,0

Données sensorielles

Aspect physique Poudre blanche à écoulement fluide
Saveur Intense sucrée

Normes microbiologiques

	Max.
Dénombrement total, aérobie, CFU/g	Pas plus de 300
Coliformes/g	Négatif
<i>E. coli</i> /g	Négatif
<i>Salmonella</i> /25 g	Négatif

Données nutritionnelles/100 g

Utilisé en quantités habituelles dans les produits finis, l'édulcorant Enliten^{MD} (stévia Reb A) est une source négligeable de glucides, de sucre, de lipides, de protéines, de fibres, de vitamines ou de minéraux (dont le sodium).

Certification

Kasher pareve

Emballage et entreposage

Deux sacs de 10 kg chacun, dans une boîte.
Sacs en papier métallisé de 10 kg.

Ce produit doit être entreposé à une température variant de 1 °C à 40 °C, dans un endroit sec et abrité.

Durée de conservation

Ce produit peut être conservé pendant 5 ans, si l'emballage original n'est pas ouvert.

Données réglementaires

N° CAS 58543-16-1

États-Unis

Conforme aux normes FCC (Food Chemical Codex) visant les glycosides de stéviol.

Glycosides de stéviol, 73^{ème} JECFA (2010)
GRAS autoaffirmé Octobre 2013

Étiquetage recommandé

États-Unis

Glycosides de stéviol (extrait de stévia)
Extrait de feuille de stévia

Canada

Extrait de feuille de stévia
Extrait de stévia
Extrait de feuille de stévia purifié

Caractéristiques et avantages

De source naturelle.

N'ajoute aucune calorie aux aliments ou aux boissons.

Pouvoir sucrant environ 200 à 300 fois supérieur à celui du sucre.

Goût franc et sucré.

Stable dans les procédés de transformation à faibles pH et à températures élevées.

Soluble dans l'eau.

Date d'entrée en vigueur : le 16 juin 2020

Date de la prochaine révision : le 16 juin 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