



Ingredion™

HI-MAIZE^{MD} 260 22000B00

L'amidon résistant HI-MAIZE^{MD} 260 est un amidon alimentaire organiquement modifié à base de maïs à haute teneur en amylose. L'amidon HI-MAIZE^{MD} 260 résiste à la digestion dans l'intestin grêle et se comporte comme une fibre alimentaire dans le gros intestin. À l'essai aux fins d'étiquetage, il réagit comme une fibre alimentaire, conformément aux méthodes officielles de l'AOAC 985.29 et 991.43. Offrant toute une gamme de bienfaits pour la santé, HI-MAIZE^{MD} est un ingrédient essentiel à la formulation d'aliments « meilleurs pour vous » savoureux et de grande qualité. Ce produit s'inscrit dans le programme d'identité préservée TRUETRACE^{MD} d'Ingredion Incorporated de produits non génétiquement modifiés.

Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Humidité, %	10,0	14,0
pH (20 %, p/p, en suspension)	5,0	7,0
% fibres alimentaires, total (base sèche) AOAC 991.43	53,0	

Aspect physique

Aspect physique	Typiques
Couleur	Blanc à blanc cassé
Forme	Poudre fine

Épreuve de tamisage

Épreuve de tamisage	Typiques
% sur tamis de 100 mesh U.S.S.	> 95
% sur tamis de 200 mesh U.S.S.	> 75

Normes microbiologiques

Normes microbiologiques	Max.
Dénombrement sur plaque/g	10 000
Levure/g	200
Moisissure/g	200
<i>E. coli</i>	Négatif
<i>Salmonella</i>	Négatif

Données nutritionnelles/100 g

Données nutritionnelles/100 g	Typiques
Calories	172
Calories (lipides), g	7
Lipides (total), g	0,8
Gras saturés, g	0,4
Gras trans, g	0
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	15
Glucides (total), g	88,6
Fibres alimentaires, g (AOAC 991.43)	48
Sucres (total), g	< 0,1*
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	40,6
Protéines, g	0,6
Vitamine D, mcg	0
Calcium, mg	18
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 HI-MAIZE^{MD} 260 est emballé dans des sacs de papier kraft multicouche d'un poids net de 50 lb. L'amidon HI-MAIZE^{MD} 260 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 HI-MAIZE^{MD} 260 doit être consommé au plus tard 24 mois suivant sa date de fabrication.

Données réglementaires

Source	Maïs
N° CAS	9005-25-8

États-Unis

Conforme aux exigences FCC (Food Chemical Codex)
Étiquetage Amidon de maïs ou amidon de maïs résistant (fibre alimentaire)

Canada

Règlement CFDA	B.13.011
Étiquetage	Amidon de maïs à teneur élevée en amylose

Caractéristiques et avantages

L'amidon HI-MAIZE^{MD} 260 procure de nombreux bienfaits pour la santé démontrés, dont :

- il réduit la teneur en calories (lorsqu'il remplace des glucides digestibles)
- il diminue la réponse glycémique des aliments (lorsqu'il remplace des glucides digestibles)
- il augmente la sensibilité à l'insuline
- il augmente la satiété à court terme (après le repas) et à long terme (24 heures)
- il s'agit d'une fibre prébiotique
- il améliore la santé digestive (intestins et colon)
- il contribue à la régularité

L'amidon HI-MAIZE^{MD} 260 est invisible sur le plan organoleptique dans la plupart des applications en raison de la petite taille de ses particules, de sa blancheur et de son goût fade. Il ne compromet donc pas la saveur, la texture et l'apparence des aliments.

Ce produit s'inscrit dans le programme d'identité préservée TRUETRACE^{MD} d'Ingredion Incorporated de produits non génétiquement modifiés.

Date d'entrée en vigueur : le 29 Octobre 2020

Date de la prochaine révision : le 29 Octobre 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. Westchester, Illinois 60154 U.S.A. 708 551-2600	1600 – 90 Burnhamthorpe Road West Mississauga, Ontario L5B 0H9 Canada 905 281-7950
---	---

www.ingredion.ca