



Ingredion™

HEMECRAFT^{MD} CREATE 365 34131M01

La farine de tapioca multifonctionnelle HEMECRAFT^{MD} CREATE 365 est caractérisée par une très bonne stabilité au gel/dégel et une tolérance modérée à la chaleur/cisaillement pendant le traitement. Elle est particulièrement adaptée pour les produits alimentaires surgelés et réfrigérés. Ce produit est offert dans le cadre du programme d'identité préservée TRUETRACE^{MD} d'Ingredion Incorporated de produits non génétiquement modifiés.

spécifications techniques

Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Humidité, %	9,0	13,0
pH (20 %, p/p, en suspension)	5,0	6,5

Viscosité (CML-M105P3)
Fin, MVU

Cible

650

Aspect physique

	Typiques
Couleur	Blanc cassé à blanc crème
Forme	Poudre fine

Épreuve de tamisage

	Typiques
% sur tamis de 40 mesh U.S.S.	> 90

Normes microbiologiques

	Max.
Dénombrement sur plaque/g	10 000
Levure/g	200
Moisissure/g	200
Entérobactériacées	100
<i>E. coli</i>	Négatif
<i>Salmonella</i>	Négatif

Données nutritionnelles/100 g Typiques

Calories	368
Calories provenant des lipides	< 1*
Lipides (total), g	< 0,10*
Graisses saturées, g	0
Gras trans, g	0
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	10
Glucides (total), g	91,9
Fibres alimentaires, g	0
Sucres (total), g	< 0,10*
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	91,9
Protéines, g	< 0,10*
Vitamine D, mcg	0
Calcium, mg	45
Fer, mg	< 0,40*
Potassium, mg	25
Cendres, g	0,10

*Quantité négligeable à la limite de dosage.

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

La farine de tapioca multifonctionnelle HEMECRAFT^{MD} CREATE 365 est emballée dans des sacs de papier kraft multicouche d'un poids net de 25 kg. La farine de tapioca multifonctionnelle HEMECRAFT^{MD} CREATE 365 doit être entreposée dans un endroit propre et sec, à la température ambiante et à l'abri des matières fortement aromatiques.

Durée de conservation

La farine de tapioca multifonctionnelle HEMECRAFT^{MD} CREATE 365 doit être consommée au plus tard 24 mois suivant sa date de fabrication.

Données réglementaires

Source Tapioca

États-Unis

Répond aux normes FCC (Food Chemical Codex)
Règlement de la FDA 21 CFR 170.30
Étiquetage Farine de tapioca

Canada

Règlement CFDA Aliment non normalisé
Étiquetage Farine de tapioca

Caractéristiques et avantages

La farine de tapioca multifonctionnelle HEMECRAFT^{MD} CREATE 365 est recommandée pour la transformation des aliments à température modérée et cisaillement à un pH neutre ou faible. La farine de tapioca multifonctionnelle HEMECRAFT^{MD} CREATE 365 est fabriquée à l'aide d'une technologie de transformation révolutionnaire qui permet aux farines indigènes d'avoir des propriétés fonctionnelles semblables à celles des amidons alimentaires modifiés tout en fournissant une étiquette de « farine » propre et simple. est un bon agent hydrophile; d'un goût fade, elle procure des textures tendres.

Avertissement

Il s'agit d'une spécification provisoire, car ce produit est encore en cours de développement.

Date d'entrée en vigueur : le 3 novembre 2017

Date de la prochaine révision le 3 novembre 2020

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 © 2017.

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