

## HEMECRAFT<sup>MD</sup> CREATE 865 34121D01

La farine de riz multifonctionnelle HEMECRAFT<sup>MD</sup> CREATE 865 est un agent épaississant et stabilisant polyvalent qui convient particulièrement bien aux applications alimentaires nécessitant une tolérance aux températures et au cisaillement modérés. Ce produit est offert dans le cadre du programme d'identité préservée TRUETRACE<sup>MD</sup> d'Ingredion Incorporated de produits non génétiquement modifiés.

### Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Humidité, %	8,0	12,0
pH (1 %, p/p, en suspension)	5,5	7,5
Viscosité (CML-M106P4), finale, MVU	250	500

### Aspect physique

	Typiques
Couleur	Blanc cassé à blanc crème
Forme	Poudre fine

### Normes microbiologiques

Dén. sur plaque totale/g	10 000
Levure/g	200
Moisissure/g	200
<i>E. coli</i>	Négatif
<i>Salmonella</i>	Négatif

### Données nutritionnelles/100 g Typiques

Calories	368
Calories provenant des lipides	3
Lipides (total)*, g	0,3
Graisses saturées, g	0,10
Gras trans, g	< 0,01*
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	18
Glucides (total), g	85,1
Fibres alimentaires, g	0
Sucres (total), g	< 0,1*
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	85,1
Protéines, g	6,1
Vitamine D, mcg	0
Calcium, mg	12
Fer, mg	< 0,4*
Potassium, mg	107
Cendres, g	0,2

\*N'est pas présent un niveau de quantification.

### Certification

Kasher pareve  
Halal

### Emballage et entreposage

La farine de riz multifonctionnelle HEMECRAFT<sup>MD</sup> CREATE 865 est emballée dans des sacs de papier kraft multicouche d'un poids net de 25 kg. La farine de riz multifonctionnelle HEMECRAFT<sup>MD</sup> CREATE 865 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 riz multifonctionnelle HEMECRAFT<sup>MD</sup> CREATE 865 doit être consommée au plus tard 24 mois suivant sa date de fabrication.

### Données réglementaires

Source	Riz
<b>États-Unis</b>	
Règlement de la FDA	21 CFR 170.30 (GRAS)
Étiquetage	Farine de riz
<b>Canada</b>	
Règlement CFDA	Aliment non normalisé
Étiquetage	Farine de riz

### Caractéristiques et avantages

La farine de riz multifonctionnelle HEMECRAFT<sup>MD</sup> CREATE 865 présente une tolérance excellente aux procédés de transformation qui peut aider à éliminer les problèmes associés à la variation de lot à lot importante généralement observée avec les farines indigènes. Elle convient à une variété de systèmes alimentaires à chaleur modérée et cisaillement, y compris les aliments cuits à la bouilloire. La farine de riz multifonctionnelle HEMECRAFT<sup>MD</sup> CREATE 865 donne des textures onctueuses, une opacité et un attrait maison. Cette farine offre également une stabilité supérieure à la température froide par rapport à d'autres amidons fonctionnels ou farines indigènes - le tout avec une simple étiquette de farine de riz.

### Avis de non-responsabilité

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

Date d'entrée en vigueur : le 5 juillet 2018

Date de la prochaine révision : le 5 juillet 2021

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 © 2018.

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](http://www.ingredion.ca)