



Ingredion™

HEMCRAFT^{MD} CREATE 860 07897D00

La farine de riz fonctionnelle HEMCRAFT^{MD} Create 860 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^{MD} d'Ingredion Incorporated de produits non génétiquement modifiés.

Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Humidité, %	-	15,0
pH (20 %, p/p, en suspension)	5,0	7,5
Viscosité (CML-M206), finale, VU	175	375

Aspect physique

	Typiques
Couleur	Blanc cassé à crème
Forme	Poudre fine

Épreuve de tamisage

	Typiques
% sur un tamis de 60 mesh U.S.S.	< 20

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	100	1 000
Moissure/g	5	3	100	1 000
Entérobactériacées	5	3	x	x

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	361
Calories provenant des lipides	10,3
Lipides (total)*, g	1,1
Graisses saturées, g	0,38
Gras trans, g	0
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	<2*
Glucides (total), g	81
Fibres alimentaires, g	0
Sucres (total)**, g	0,3
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	80,7
Protéines, g	6,7
Vitamine D, mcg	0
Calcium, mg	6
Fer, mg	0,4
Potassium, mg	116
Cendres, g	<0,1*

*N'est pas présent un niveau de quantification.

**Les «sucres totaux» dans ce produit peuvent contribuer aux «sucres ajoutés» à des fins d'étiquetage nutritionnel dans le produit final de consommation.

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

La farine de riz fonctionnelle HEMCRAFT^{MD} Create 860 est emballée dans des sacs de papier kraft multicouche d'un poids net de 55 lb. La farine de riz fonctionnelle HEMCRAFT^{MD} Create 860 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 fonctionnelle HEMCRAFT^{MD} Create 860 doit être consommée au plus tard 12 mois suivant sa date de fabrication.

Données réglementaires

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

Caractéristiques et avantages

La farine de riz fonctionnelle HEMCRAFT^{MD} Create 860 permet la fabrication de produits très uniformes, éliminant le risque de variations d'un lot à l'autre habituellement associé à l'utilisation de farines natives. La farine de riz fonctionnelle HEMCRAFT^{MD} Create 860 présente une tolérance aux procédés de transformation modérés; elle se comporte bien dans les procédés de transformation où les farines natives ne peuvent être utilisées par manque de tolérance à la chaleur ou au cisaillement. Cette farine procure une texture courte et très épaisse, sans gélifier. Comme la farine de riz fonctionnelle HEMCRAFT^{MD} Create 860 présente une bonne stabilité lorsqu'elle est soumise à divers procédés de transformation, elle convient bien à une variété d'applications alimentaires, dont les aliments en autoclave ou aseptiquement transformés et ceux cuits en marmite. La farine de riz fonctionnelle HEMCRAFT^{MD} Create 860 présente également une bonne tolérance aux conditions de conservation variantes. Cette farine confère à toutes les préparations une texture lisse, une excellente sensation en bouche et une agréable impression de « fait maison ».

Ce produit est offert dans le cadre du programme d'identité préservée TRUETRACE^{MD} d'Ingredion Incorporated de produits non génétiquement modifiés.

Date d'entrée en vigueur : le 11 décembre 2017

Date de la prochaine révision : le 11 décembre 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, 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