



Ingredion™

HEMECRAFT^{MD} CREATE GF 10 31760D00

La farine fonctionnelle HOME CRAFT^{MD} Create GF 10 est un produit de remplacement de la farine destiné à la fabrication de produits sans gluten de grande qualité. Elle peut être utilisée dans toutes les préparations contenant habituellement de la farine de blé. Elle convient particulièrement bien aux produits de boulangerie, de muffins et de gâteaux quatre-quarts par exemple. 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, %	-	14,0
pH (20 %, p/p, en suspension)	5,0	7,5

Aspect physique

	Typiques
Couleur	Blanc à blanc cassé
Forme	Poudre fine

Normes microbiologiques

	Max.
Dénombrement sur plaque/g	50 000
Levure et Moisissure/g	500
<i>E. coli</i>	Négatif
<i>Salmonella</i>	Négatif

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

La farine fonctionnelle HOME CRAFT^{MD} Create GF 10 est emballée dans des sacs de papier kraft multicouche d'un poids net de 55 lb. La farine fonctionnelle HOME CRAFT^{MD} Create GF 10 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 fonctionnelle HOME CRAFT^{MD} Create GF 10 doit être consommée au plus tard 12 mois suivant sa date de fabrication.

Données nutritionnelles/100 g Typiques

Calories	363
Calories provenant des lipides	8,1
Lipides (total), g	0,9
Gras saturés, g	0,3
Gras trans, g	0
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	4
Glucides (total), g	83,2
Fibres alimentaires, g	0
Sucres (total)**, g	0,2
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	83,0
Protéines, g	5,6
Vitamine D, mcg	0
Calcium, mg	11
Fer, mg	0,3
Potassium, mg	88
Cendres, g	0,1

*Quantité négligeable à la limite de dosage.

**Ici, les « sucres (total) » peuvent être inclus dans les « sucres ajoutés », sur l'étiquette nutritionnelle des produits finis.

Données réglementaires

Source Riz, tapioca

États-Unis

Règlement de la FDA 21 CFR 170.30 (GRAS)
Étiquetage Farine de riz, farine de tapioca

Canada

Règlement CFDA Aliment non normalisé
Étiquetage Farine de riz, farine de tapioca

Caractéristiques et avantages

La farine fonctionnelle HOME CRAFT^{MD} Create GF 10 est utilisée dans la fabrication de produits alimentaires sans gluten de grande qualité. Permettant des formulations aisées, elle peut servir de substitut direct de la farine de blé dans la plupart des applications. Elle élimine les caractéristiques indésirables habituellement associées aux produits sans gluten, comme une texture sableuse ou granuleuse, et permet ainsi aux gens qui consomment des aliments sans gluten d'apprécier des produits présentant une texture tendre, moelleuse et agréable à avaler. Cette farine assure une bonne stabilité pendant des périodes de conservation prolongées en favorisant le maintien des attributs sensoriels des produits. Elle convient aux produits destinés à être conservés à la température ambiante, aux produits à surgeler ainsi qu'aux mélanges secs. La liste d'ingrédients de la farine fonctionnelle HOME CRAFT^{MD} Create GF 10 est simple et épurée.

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 10 Mai 2020

Date de la prochaine révision : le 10 Mai 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