



Ingredion™

spécifications techniques

HEMECRAFT^{MD} CREATE GF 20 31760300

La farine fonctionnelle HEMECRAFT^{MD} Create GF 20 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 et de pâtisserie, les biscuits, 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

Table with 3 columns: Property, Min., Max. Rows: Humidité, %, pH (20 %, p/p, en suspension)

Aspect physique

Table with 2 columns: Property, Typiques. Rows: Couleur, Forme

Normes microbiologiques

Table with 2 columns: Property, Max. Rows: Dénombrement sur plaque/g, Levure et moisissure/g, E. coli, Salmonella

Données nutritionnelles/100 g Typiques

Table with 2 columns: Property, Typiques. Rows: Calories, Lipides (total), Gras saturés, Gras trans, Cholestérol, Sodium, Glucides (total), Fibres alimentaires, Sucres (total), Sucres ajoutés, Autres glucides, Protéines, Vitamine D, Calcium, Fer, Potassium, Cendres

*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.

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

La farine fonctionnelle HEMECRAFT^{MD} Create GF 20 est emballée dans des sacs de papier kraft multicouche d'un poids net de 55 lb. La farine fonctionnelle HEMECRAFT^{MD} Create GF 20 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 HEMECRAFT^{MD} Create GF 20 doit être consommée au plus tard 12 mois suivant sa date de fabrication.

Données réglementaires

Table with 2 columns: Property, Value. Rows: Source, États-Unis (Règlement de la FDA, Étiquetage)

Canada

Table with 2 columns: Property, Value. Rows: Règlement CFDA, Étiquetage

Caractéristiques et avantages

La farine fonctionnelle HEMECRAFT^{MD} Create GF 20 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 HEMECRAFT^{MD} Create GF 20 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 22 juin 2020

Date de la prochaine révision : le 22 juin 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 Rd., West
Westchester, Illinois 60154 Mississauga, Ontario L5B 0H9
U.S.A. Canada
708 551-2600 905 281-7950

www.ingredion.ca