



HEMECRAFT^{MD} EXPRESS 390 12100307

La farine fonctionnelle HOME CRAFT^{MD} Express 390 est une farine faite à partir de tapioca qui gonfle dans l'eau froide, et qui répond aux critères d'étiquetage « Clean Label ». On l'utilise habituellement comme agent instantané de texturation et hydrophile. Cette farine est idéale pour la fabrication de produits sans gluten. 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, %	-	13,0
pH (9 %, p/p, en suspension)	6,5	9,0
Cyanure (ppm)		10,0

Aspect physique

	Typiques
Couleur	Blanc à blanc cassé
Forme	Poudre fine

Épreuve de tamisage

	Typiques
% dans un tamis de 40 mesh U.S.S.	> 90

Normes microbiologiques

	Max.
Dénombrement sur plaque/g	10 000
Levure/g	100
Moisissure/g	100

<i>E. coli</i>	Négatif
<i>Salmonella</i>	Négatif

Données nutritionnelles/100 g Typiques

Calories	359
Calories provenant des lipides	0
Lipides (total), g	< 0,1*
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	34
Glucides (total), g	89,7
Fibres alimentaires, g	0
Sucres (total), g	0
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	89,7
Protéines, g	< 0,1*
Vitamine D, mcg	0
Calcium, mg	41
Fer, mg	0,2
Potassium, mg	< 20*
Cendres, g	< 0,1*

*Quantité négligeable à la limite de dosage.

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

La farine fonctionnelle HOME CRAFT^{MD} Express 390 est emballée dans des sacs de papier kraft multicouche d'un poids net de 55 lb. La farine fonctionnelle HOME CRAFT^{MD} Express 390 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} Express 390 doit être consommée au plus tard 24 mois suivant sa date de fabrication.

Données réglementaires

Source Tapioca

États-Unis

Conforme aux normes FCC (Food Chemical Codex).
Étiquetage Farine de tapioca

Canada

Règlement CFDA Aliment non normalisé
Étiquetage Farine de tapioca ou fécule de manioc

Caractéristiques et avantages

La farine fonctionnelle HOME CRAFT^{MD} Express 390 se disperse et épaissit dans l'eau froide, formant des dispersions lisses, claires et au goût fade. Après une période de repos, elle peut former un gel mou. Cette farine instantanée n'a pas besoin d'être chauffée pour agir. Comme elle procure une bonne gestion de l'humidité dans les pâtes de cuisson, elle convient bien aux applications de pâtisserie et de boulangerie, dont la fabrication de produits extrudés et feuilletés aplatis et d'aliments sans gluten. La farine fonctionnelle HOME CRAFT^{MD} Express 390 confère en outre une texture « maison », et laisse transparaître les saveurs délicates dans les applications tels les aliments pour bébés et les mélanges secs.

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 3 août 2018

Date de la prochaine révision : le 3 août 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