

HYLON^{MD} VII 0345 I B00

L'amidon de maïs HYLON^{MD} VII non modifié est fabriqué à partir de maïs à teneur élevée en amylose, étant constitué à près de 70 % d'amylose. L'amidon HYLON^{MD} VII est utilisé dans une variété d'applications alimentaires où ses excellentes propriétés filmogènes, gélifiantes et opacifiantes peuvent être mises à profit.

Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Humidité, %	-	13,0
pH (20 %, p/p, en suspension)	4,3	6,7
Amylose, %	72 (moy.)	

Aspect physique

	Typiques
Couleur	Blanc à blanc cassé
Forme	Poudre fine

Épreuve de tamisage

	Typiques
% sur tamis de 100 mesh U.S.S.	> 90
% sur tamis de 200 mesh U.S.S.	> 75

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	200	1 000
Moisissure/g	5	3	200	1 000
Entérobactériacées/g	5	3	100	1 000

Où n = nbre d'échantillons analysés; c = nbre maximal de résultats permis en tremp 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	270
Calories provenant des lipides	9
Lipides (total), g	1
Graisses saturées, g	0,4
Graisses non-saturées, g	0
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	11
Glucides (total), g	87,8
Fibres alimentaires, g	23
Sucres Totaux, g	< 0,1*
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	64,8
Protéines, g	0,5
Vitamine D, mcg	0
Calcium mg	14
Fer, mg	< 0,2*
Potassium, mg	< 10*
Cendres, g	< 0,1*

*N'est pas présent un niveau de quantification.

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

L'amidon HYLON^{MD} VII est emballé dans des sacs de papier kraft multicouche d'un poids net de 25 kg. L'amidon HYLON^{MD} VII doit être entreposé dans un endroit propre et sec, à la température ambiante et à l'abri des matières fortement aromatisées.

Durée de conservation

L'amidon HYLON^{MD} VII doit être consommé au plus tard 24 mois suivant sa date de fabrication.

Données réglementaires

Source	Maïs à teneur élevée en amylose
N° CAS	9005-25-8

États-Unis

Conforme aux normes FCC (Food Chemical Codex)
Étiquetage Amidon de maïs

Canada

Règlement CFDA B.13.011
Étiquetage Amidon de maïs

Caractéristiques et avantages

HYLON^{MD} VII est un amidon de maïs hybride contenant près de 70 % d'amylose, par rapport à l'amidon de maïs denté ordinaire qui n'en contient qu'environ 28 %. L'amylose, un polymère linéaire, s'aligne ou s'associe étroitement par liaison hydrogène. Cette caractéristique est ce qui confère à l'amidon ses propriétés gélifiantes et filmogènes. Comme l'amidon HYLON^{MD} VII contient plus du double d'amylose que les amidons de maïs ordinaires, il permet la fabrication de gels plus fermes et contribue à la formation d'une pellicule plus solide et résistante. L'amidon HYLON^{MD} VII nécessite une température de cuisson plus élevée que l'amidon de maïs conventionnel pour gélifier adéquatement. Il doit être cuit à des températures très élevées, habituellement entre 310° F et 340° F (154° C et 171° C), selon la teneur en extraits secs de l'application.

Date d'entrée en vigueur : le 14 août 2020

Date de la prochaine révision : le 14 août 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)H9
U.S.A. Canada
708.551.2600 905.281.7950

www.ingredion.ca