



Ingredion™

N-ZORBIT^{MD} M I 0903302

N-ZORBIT^{MD} M est une maltodextrine faite à partir de tapioca qui est spécialement conçue pour présenter une très faible masse volumique apparente. Ce produit est principalement utilisé pour augmenter le volume des mélanges secs. Cette maltodextrine au goût fade est en outre un excellent dispersant d'ingrédients secs dans les préparations à faible quantité de solides. 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, %	-	9,0
pH (9 %, p/p, en suspension)	6,8	8,49
Masse volumique apparente, g/cc	0,10	0,16
Viscosité d'écoulement, s	9	16

Aspect physique

	Typiques
Couleur	Blanc à blanc cassé
Forme	Poudre fine

Épreuve de tamisage

	Typiques
% sur tamis de 70 mesh U.S.S.	>95

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	1000	10 000
Levure/g	5	3	200	1 000
Moisissure/g	5	3	200	1 000
Entérobactériacées	5	3	100	1 000

Où n = nbre d'échantillons analysés; c = nbre 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	385
Calories provenant des lipides	0
Lipides (total), g	<0,1*
Graisses saturées, g	0
Graisses insaturées, g	0
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	35
Glucides (total), g	95,6
Fibres alimentaires, g	0
Sucres Totaux**, g	2,5
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	93,1
Protéines, g	0,5
Vitamin D, mcg	0
Calcium mg	20
Fer, mg	<0,2*
Potassium, mg	24
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.

Date d'entrée en vigueur : le 4 janvier 2018

Date de la prochaine révision : le 4 janvier 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.

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

N-ZORBIT^{MD} M est emballé dans des boîtes doublées en polyéthylène d'un poids net de 50 lb. N-ZORBIT^{MD} M doit être entreposé dans un endroit propre et sec, à la température ambiante et à l'abri des matières fortement aromatiques.

Durée de conservation

N-ZORBIT^{MD} M doit être consommé au plus tard 24 mois suivant sa date de fabrication.

Données réglementaires

Source Tapioca
N° CAS

États-Unis

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

Canada

Aliment non normalisé Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada
Étiquetage Maltodextrine de tapioca

Caractéristiques et avantages

N-ZORBIT^{MD} M est une poudre à écoulement libre qui présente une très faible masse volumique apparente et qui procure des surfaces qui absorbent aisément les huiles et matières grasses. De façon générale, deux parties d'huile et une partie de N-ZORBIT^{MD} M (en poids) forment ensemble une poudre à écoulement libre. Si la valeur calorique de N-ZORBIT^{MD} M équivaut à celle d'autres glucides en poids, en volume, elle correspond plutôt à 1/5 à 1/10 des calories d'autres glucides. N-ZORBIT^{MD} M est ainsi un intéressant agent volumisant pour les préparations de mélanges secs artificiellement édulcorés et faibles en calories.

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

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