



Ingredion™

NATIONAL^{MC} 711 12156129

L'amidon alimentaire modifié NATIONAL^{MC} 711 est un amidon pré-gélatinisé fait à partir de maïs cireux qui se disperse aisément. Il est recommandé dans les applications où la facilité de dispersion est d'une grande importance. 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, % | - | 10,0 |
| pH (9 %, p/p, en suspension) | 4,8 | 6,7 |
| Viscosité (CML-M504H) | | |
| 15 min, MVU | 330 | 1 800 |
| finale, MVU | 750 | 1 500 |

Aspect physique

| | Typiques |
|---------|---------------------|
| Couleur | Blanc à blanc cassé |
| Forme | Poudre grossière |

Épreuve de tamisage

| | Typiques |
|--------------------------------|----------|
| % sur tamis de 60 mesh U.S.S. | <70 |
| % sur tamis de 200 mesh U.S.S. | <43 |

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 | 1 000 | 10 000 |
| Levure/g | 5 | 3 | 200 | 1 000 |
| Moississure/g | 5 | 3 | 200 | 1 000 |
| Entérobactériacées | 5 | 3 | 10 | 100 |

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 | 374 |
| Calories provenant des lipides | 1 |
| Lipides (total), g | 0,1 |
| Cholestérol, mg | 0 |
| Sodium, mg | 42 |
| Glucides (total), g | 93,1 |
| Fibres alimentaires, g | 0 |
| Sucres Totaux, g | < 0,1* |
| Sucres ajoutés, g | 0 |
| Autres glucides, g | 93,1 |
| Protéines, g | 0,1 |
| Vitamine D, mcg | 0 |
| Calcium mg | 18 |
| Fer, mg | < 0,2* |
| Potassium, mg | < 10* |
| Cendres, g | 0,1 |

*N'est pas présent un niveau de quantification.

Date d'entrée en vigueur : le 9 juin 2022

Date de la prochaine révision : le 9 juin 2025

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 © 2022.

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

L'amidon modifié NATIONAL^{MC} 711 est emballé dans des sacs de papier kraft multicouche d'un poids net de 50 lb. L'amidon modifié NATIONAL^{MC} 711 doit être entreposé dans un endroit propre et sec, à la température ambiante et à l'abri des matières fortement aromatiques.

Durée de conservation

L'amidon modifié NATIONAL^{MC} 711 doit être consommé au plus tard 24 mois suivant sa date de fabrication.

Données réglementaires

Source Mais cireux

États-Unis

Conforme aux normes FCC (Food Chemical Codex)
Étiquetage Amidon alimentaire modifié

Canada

Règlement CFDA B.16.100 Table XIII
Étiquetage Amidon de maïs modifié

Caractéristiques et avantages

L'amidon modifié NATIONAL^{MC} 711 a été spécialement conçu pour développer de bonnes propriétés de dispersion lorsqu'il est mélangé avec de l'eau. Il confère une bonne viscosité ainsi qu'une texture courte et légèrement granuleuse. Il résiste bien à la chaleur et à l'acidité, et présente une bonne stabilité lorsque conservé à basses températures.

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

spécifications techniques