



Ingredion™

spécifications techniques

NOVATION^{MD} 2700 34111100

L'amidon natif fonctionnel NOVATION^{MD} 2700 est un amidon de maïs cireux d'une grande viscosité qui est recommandé pour les applications de transformation alimentaire à températures et à cisaillement faibles à modérés. L'amidon natif fonctionnel NOVATION^{MD} 2700 est fabriqué au moyen d'une technique révolutionnaire qui procure des propriétés similaires à celles des amidons modifiés, bien qu'il réponde aux critères d'étiquetage « Clean Label ». 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, %	-	15,0
pH (20 %, p/p, en suspension)	5,0	6,5
Viscosité (CML-MI04P) finale, MVU	200	440

Aspect physique

	Typiques
Couleur	Blanc cassé à crème
Forme	Poudre fine

Épreuve de tamisage

	Typiques
% sur tamis de 100 mesh U.S.S.	> 95
% sur tamis de 200 mesh U.S.S.	> 85

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	3 500	10 000
Levure/g	5	3	200	1 000
Moisissure/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	354
Calories provenant des lipides	0
Lipides (total), g	< 0,1*
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	16
Glucides (total), g	88,3
Fibres alimentaires, g	0
Sucres Totaux, g	0
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	88,3
Protéines, g	0,1
Vitamine D, mcg	0
Calcium mg	21
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 natif fonctionnel NOVATION^{MD} 2700 est emballé dans des sacs de papier kraft multicouche d'un poids net de 55 lb. L'amidon natif fonctionnel NOVATION^{MD} 2700 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 natif fonctionnel NOVATION^{MD} 2700 doit être consommé au plus tard 24 mois suivant sa date de fabrication.

Données réglementaires

Source	Maïs cireux (TRUETRACE ^{MD} IP)
N° CAS	9037-22-3

États-Unis

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

Canada

Norme d'identité B.13.011
Étiquetage Amidon de maïs

Caractéristiques et avantages

L'amidon natif fonctionnel NOVATION^{MD} 2700 cuit aisément et produit des suspensions d'une grande viscosité. Il réagit bien aux procédés de transformation que les amidons natifs traditionnels ne peuvent tolérer en raison d'une chaleur ou d'un cisaillement excessif et qui donnent lieu à une faible viscosité et à une texture indésirable. L'amidon natif fonctionnel NOVATION^{MD} 2700 convient bien aux procédés qui utilisent normalement de l'amidon modifié. L'utilisation de cet amidon ne nécessite pas de préparation ni d'équipement particuliers. Cuit, l'amidon natif fonctionnel NOVATION^{MD} 2700 procure une texture lisse, courte et très épaisse sans gélifier au refroidissement. Comme ses propriétés texturantes ressemblent grandement à celles des amidons modifiés, bien peu de modifications doivent être apportées aux formulations lorsqu'il remplace l'amidon modifié dans la plupart des applications alimentaires. Et comme il procure une grande viscosité, il peut être utilisé en moindre quantité par rapport aux autres amidons natifs et farines.

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 14 septembre 2020

Date de la prochaine révision : le 14 septembre 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 0H9
U.S.A. Canada
708 551-2600 905 281-7950

www.ingredion.ca