



NOVATION^{MD} 6600 34281400

L'amidon natif fonctionnel NOVATION^{MD} 6600 à base de pomme de terre est un amidon prégélatinisé d'une grande viscosité qui est recommandé en tant qu'agent liant et texturant dans la préparation de nombreux produits alimentaires froids. Les amidons natifs fonctionnels sont fabriqués au moyen d'une technologie révolutionnaire qui leur procure des propriétés similaires à celles des amidons modifiés, tout en répondant 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 (10 %, p/p, en suspension)	3,0	6,0
Viscosité (CML-M505)		
15 min, MVU	260	640
Finale, MVU	400	720

Aspect physique

	Typiques
Couleur	Blanc cassé à crème
Forme	Poudre grossière

Épreuve de tamisage

	Typiques
% dans un tamis de 60 mesh U.S.S.	< 40
% dans un tamis de 200 mesh U.S.S.	< 25

Normes microbiologiques

	Max.
Dénombrement sur plaque/g	10 000
Levure/g	200
Moisissure/g	200
<i>E. coli</i>	Négatif
<i>Salmonella</i>	Négatif

Conforme aux normes de la NFPA concernant les bactéries thermophiles.

Données nutritionnelles/100 g

	Typiques
Calories	386
Calories provenant des lipides	1
Lipides (total), g	0,1
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	35
Glucides (total), g	96,3
Fibres alimentaires, g	0
Sucres (total), g	< 0,1*
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	96,3
Protéines, g	< 0,1*
Vitamine D, mcg	0
Calcium, mg	35
Fer, mg	0,8
Potassium, mg	< 20*
Cendres, g	0,2

*Quantité négligeable à la limite de dosage.

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

L'amidon natif fonctionnel NOVATION^{MD} 6600 est emballé dans des sacs de papier kraft multicouche d'un poids net de 55 lb. L'amidon natif fonctionnel NOVATION^{MD} 6600 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} 6600 doit être consommé au plus tard 24 mois suivant sa date de fabrication.

Données réglementaires

Source	Pomme de terre
N° CAS	9005-25-8

États-Unis

Conforme aux normes FCC (Food Chemical Codex).
Étiquetage Fécule de pomme de terre

Canada

Règlement CFDA Aliment non normalisé
Étiquetage Fécule de pomme de terre

Caractéristiques et avantages

L'amidon natif fonctionnel NOVATION^{MD} 6600 commence à épaissir lorsqu'on l'incorpore à un liquide. Entièrement hydraté, il forme une pâte d'une texture courte. L'amidon natif fonctionnel NOVATION^{MD} 6600 se disperse relativement bien en raison de sa composition granulométrique particulière. L'amidon natif fonctionnel NOVATION^{MD} 6600 présente une bonne thermostabilité dans les préparations contenant une grande proportion de matières sèches, et peut être utilisé dans les produits frits. L'amidon natif fonctionnel NOVATION^{MD} 6600 présente le goût fade inhérent aux amidons à base de tubercules (féculs) et les propriétés de libération de saveurs caractéristiques des amidons natifs fonctionnels NOVATION^{MD}. Les produits contenant de l'amidon natif fonctionnel NOVATION^{MD} 6600 ont des saveurs plus vives et une texture en bouche améliorée par rapport à ceux préparés au moyen d'autres amidons modifiés. 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 17 Janvier 2020

Date de la prochaine révision : le 17 Janvier 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 Rd., West
Westchester, Illinois 60154 Mississauga, Ontario L5B 0H9
U.S.A. Canada
708 551-2600 905 281-7950