



Ingredion™

spécifications techniques

NOVATION^{MD} 9360 34121301 (anciennement 34121300)

L'amidon natif fonctionnel NOVATION^{MD} 9360 est fait à partir de tapioca certifié biologique qui est recommandé dans les préparations alimentaires soumises à des températures et à un cisaillement modéré. Cet amidon est idéal dans les poudings, les desserts, les soupes, les sauces, les crèmes glacées et autres produits laitiers pasteurisés ainsi que dans les préparations fruitées. 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

Table with 3 columns: Property, Min., Max. Rows include Humidité, pH, and Viscosité.

Aspect physique

Table with 2 columns: Property, Typiques. Rows include Couleur and Forme.

Épreuve de tamisage

Table with 2 columns: Property, Typiques. Rows include % dans un tamis de 100 mesh U.S.S. and % dans un tamis de 200 mesh U.S.S.

Normes microbiologiques

Table with 2 columns: Property, Max. Rows include Dénombrement sur plaque/g, Levure/g, Moisissure/g, E. coli, Salmonella, and Conforme aux normes de la NFPA.

Données nutritionnelles/100 g

Table with 2 columns: Property, Typiques. Rows include Calories, Lipides, Cholestérol, Sodium, Glucides, Protéines, Vitamine D, Calcium, Fer, Potassium, and Cendres.

*Quantité négligeable à la limite de dosage.

Certification

Kasher pareve, halal

Emballage et entreposage

L'amidon natif fonctionnel NOVATION^{MD} 9360 est emballé dans des sacs de papier kraft multicouche d'un poids net de 55 lb. L'amidon natif fonctionnel NOVATION^{MD} 9360 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} 9360 doit être consommé au plus tard 24 mois suivant sa date de fabrication.

Données réglementaires

Table with 2 columns: Property, Value. Rows include Source and N° CAS.

États-Unis

Conforme aux normes FCC (Food Chemical Codex). Conforme aux normes NOP (National Organic Program). Étiquetage

Canada

Norme d'identité Étiquetage

Caractéristiques et avantages

L'amidon natif fonctionnel NOVATION^{MD} 9360 présente une bonne tolérance à la transformation; il se comporte bien dans les procédés de transformation où d'autres amidons natifs traditionnels ne peuvent être utilisés pour procurer de la viscosité ou de la stabilité. Fait à partir de tapioca, l'amidon natif fonctionnel NOVATION^{MD} 9360 procure moins de viscosité à la chaleur, ce qui est préférable pour certains équipements tels les échangeurs thermiques à plaques. L'amidon natif fonctionnel NOVATION^{MD} 9360 convient bien aux procédés utilisés dans la préparation de produits contenant habituellement de l'amidon modifié, ou aux applications dans lesquelles les amidons natifs biologiques traditionnels ne sont pas fonctionnels. L'utilisation de cet amidon ne nécessite pas de mesures de préparation ni d'équipements particuliers. Cuit, l'amidon natif fonctionnel NOVATION^{MD} 9360 procure une texture lisse et courte et forme un gel tendre en refroidissant. Comme ses propriétés texturantes ressemblent beaucoup à celles de certaines féculés de manioc modifiées, seules des modifications mineures doivent être apportées aux formulations lorsqu'il remplace des féculés de manioc modifiées dans des applications alimentaires. L'amidon natif fonctionnel NOVATION^{MD} 9360 présente le goût fade inhérent aux féculés de manioc et les propriétés de libération de saveurs caractéristiques des amidons natifs fonctionnels NOVATION^{MD}. 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 27 avril 2020

Date de la prochaine révision : le 27 avril 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

www.ingredion.ca