



Ingredion™

spécifications techniques

NOVATION^{MD} Lumina 0100 34131A02

L'amidon de maïs natif fonctionnel NOVATION^{MD} Lumina 0100 procure un rendement exceptionnel dans les applications à hautes températures et à cisaillement élevé. L'amidon de maïs natif fonctionnel NOVATION^{MD} Lumina 0100 présente une excellente stabilité gel-dégel; il a un goût franc, est visuellement attrayant et se décrit simplement sur l'étiquette, comme l'apprécient les consommateurs. 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: Aspect, Typiques. Rows include Couleur and Forme.

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.

Table with 5 columns: Parameter, n, c, m, M. Rows include Dén. sur plaque/g, Levure/g, Moisissure/g, and Entérobactériacées/g.

Où n = nbre d'échantillons analysés; c = nbre maximal de résultats permis entre m et M; m = limite cible supérieure; M = valeur maximale acceptable.

Table with 2 columns: Bacteria type, Result. Rows include E. coli and Salmonella.

Données nutritionnelles/100 g Typiques

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

*N'est pas présent un niveau de quantification.

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

L'amidon de maïs natif fonctionnel NOVATION^{MD} Lumina 0100 est emballé dans des sacs de papier kraft multicouche d'un poids net de 25 kgs. L'amidon de maïs natif fonctionnel NOVATION^{MD} Lumina 0100 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 de maïs natif fonctionnel NOVATION^{MD} Lumina 0100 doit être consommé au plus tard 24 mois suivant sa date de fabrication.

Données réglementaires

Table with 2 columns: Source, No CAS. Rows include Maïs cireux and 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 de maïs natif fonctionnel NOVATION^{MD} Lumina 0100 est un amidon de cuisson conçu pour les applications à hautes températures et à cisaillement élevé. L'amidon de maïs natif fonctionnel NOVATION^{MD} Lumina 0100 est idéal pour les applications qui nécessitent des libérations de saveurs plus délicates sans compromettre la couleur, la texture et sa performance. Ce produit est fabriqué à l'aide d'une technologie de transformation révolutionnaire qui confère des propriétés fonctionnelles aux amidons indigènes semblables aux amidons alimentaires modifiés tout en fournissant une étiquette propre et simple « d'amidon de maïs ».

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