



Ingredion™

NOVATION PRIMA^{MD} 600 34121A00

Comme l'amidon natif fonctionnel NOVATION PRIMA^{MD} 600 présente une très grande stabilité gel-dégel et une excellente tolérance aux basses températures d'entreposage, il convient particulièrement bien aux produits alimentaires surgelés et réfrigérés. L'amidon natif fonctionnel NOVATION PRIMA^{MD} 600 est destiné aux applications à températures basses à moyennes et à cisaillement à un pH neutre. Les amidons natifs fonctionnels NOVATION^{MD} sont fabriqués au moyen d'une technique de transformation révolutionnaire qui donne des amidons natifs présentant des propriétés fonctionnelles similaires à celles des amidons modifiés mais qui satisfont aux critères d'étiquetage des amidons natifs. 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-M105P) finale, MVU	400	750

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
Moissure/g	5	3	200	1 000
Entérobactériacées/g	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

Conforme aux normes de la NFPA concernant les bactéries thermophiles.

Données nutritionnelles/100 g Typiques

Calories	357
Lipides (total), g	< 0,1*
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	22
Glucides (total), g	89,3
Fibres alimentaires, g	0
Sucres (total), g	< 0,1*
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	89,3
Protéines, g	< 0,1*
Vitamine D, mcg	0
Calcium, mg	18
Fer, mg	0,2
Potassium, mg	< 20*
Cendres, g	0,1

*N'est pas présent un niveau de quantification.

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

L'amidon natif fonctionnel NOVATION PRIMA^{MD} 600 est emballé dans des sacs de papier kraft multicouche d'un poids net de 55 lb. L'amidon natif fonctionnel NOVATION PRIMA^{MD} 600 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 PRIMA^{MD} 600 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 PRIMA^{MD} 600 présente une tolérance modérée à la transformation. Il réagit bien aux procédés de transformation que les amidons natifs traditionnels ne peuvent tolérer en raison d'une chaleur ou d'un cisaillement excessifs. L'amidon NOVATION PRIMA^{MD} 600 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 NOVATION PRIMA^{MD} 600 procure une texture lisse, courte et très épaisse sans gélifier. Comme ses propriétés texturantes ressemblent grandement à celles des amidons modifiés, bien peu de modifications doivent être apportées aux formulations lorsqu'il remplace de l'amidon modifié dans les applications alimentaires. L'amidon NOVATION PRIMA^{MD} 600 a lui-même un goût très fade mais favorise la libération des saveurs dans de nombreuses applications alimentaires. Les saveurs des produits alimentaires préparés avec l'amidon NOVATION PRIMA^{MD} 600 sont plus vives et intenses par rapport aux mêmes produits préparés avec de l'amidon modifié ordinaire. 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 9 septembre 2020

Date de la prochaine révision : le 9 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