

PenTech^{MD} 8500 31471400

La féculé de pomme de terre modifiée PenTech^{MD} 8500 présente des propriétés gélifiantes et texturantes favorables dans le fromage d'imitation. La féculé de pomme de terre modifiée PenTechTM 8500 a une faible viscosité avec une texture courte et forme des gels qui fondent lorsqu'ils sont chauffés. Elle est de couleur blanche et fade au goût.

Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Humidité, %	-	14,0
pH	5,0	8,0

Aspect physique

	Typiques
Couleur	Blanc à blanc cassé
Forme	Poudre fine

Épreuve de tamisage

	Typiques
% dans un tamis de 80 mesh U.S.S.	< 20

Normes microbiologiques

	Max.
Dénombrement sur plaque, CFU/g	10 000
Levure, CFU/g	500
Moisissure, CFU/g	500
Coliformes/g	10
<i>E. coli</i>	Négatif
<i>Salmonella</i>	Négatif

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

La féculé PenTech^{MD} 8500 est emballée dans des sacs de papier kraft multicouche. La féculé PenTech^{MD} 8500 doit être entreposée dans un endroit propre et sec, à la température ambiante et à l'abri des matières fortement aromatiques.

Durée de conservation

La féculé PenTech^{MD} 8500 doit être consommée au plus tard 24 mois suivant sa date de fabrication

Données réglementaires

Source Pomme de terre

États-Unis

Conforme aux normes FCC (Food Chemical Codex).
Étiquetage Amidon alimentaire modifié

Canada

Règlement CFDA B.16.100, Table XIII
Étiquetage Amidon de pomme de terre modifié

Données nutritionnelles/100 g Typiques

Calories	352
Calories provenant des lipides	0
Lipides (total), g	< 0,1*
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	93
Glucides (total), g	87,5
Fibres alimentaires, g	0
Sucres (total), g	0,1
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	87,4
Protéines, g	0,5
Vitamine D, mcg	0
Calcium, mg	9
Fer, mg	0,1
Potassium, mg	6
Cendres, g	0,2

*Quantité négligeable à la limite de dosage.

**Les « sucres totaux » dans ce produit peuvent contribuer aux « sucres ajoutés » à des fins d'étiquetage nutritionnel dans le produit final de consommation.

Caractéristiques et avantages

- Dispersion claire avec texture courte
- Goût fade
- Texture ferme
- Forme Gel réversible
- Faible viscosité pendant la cuisson

Date d'entrée en vigueur : le 13 août 2020

Date de la prochaine révision : le 13 août 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