

PRECISA^{MD} Cream 10 31470102

PRECISA^{MD} Cream 10 est un système d'optimisation de la texture; il présente des propriétés de texture clés qui contribuent à l'onctuosité tout en procurant une viscosité idéale. Fait à base d'amidon alimentaire modifié, il peut être utilisé dans les applications à base de produits laitiers et de crème nécessitant des procédés de transformation rigoureux, p. ex. à haute température-temps court (HTTC) ou en autoclave. Il résiste bien aux températures et au cisaillement élevés ainsi qu'aux faibles pH. Il procure en outre une bonne stabilité à basses températures ainsi qu'une texture lisse et crémeuse. Ce produit est destiné aux préparations laitières, particulièrement aux yogourts, mais peut aussi être utilisé dans les sauces, soupes, jus pour viande et aliments en conserve crémeux lorsqu'une texture riche et onctueuse et des propriétés de matière grasse mimétique sont souhaitées. 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, %	-	13,0
pH (5 %, p/p, en suspension)	4,8	7,0

Aspect physique

	Typiques
Couleur	Blanc à blanc cassé
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	10 000	100 000
Levure/g	5	3	200	1 000
Moissure/g	5	3	200	1 000
Entérobactériacées	5	3	100	1 000

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

Données nutritionnelles/100 g Typiques

Calories	359
Calories provenant des lipides	0
Lipides (total), g	<0,1*
Graisses saturées, g	0
Graisses non-saturées, g	0
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	103
Glucides (total), g	89,7
Fibres alimentaires, g	0
Sucres Totaux, g	<0,1*
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	89,7
Protéines, g	0,1
Vitamine D, mcg	0
Calcium mg	7
Fer, mg	<0,2*
Potassium, mg	<10*
Cendres, g	<0,1*

*N'est pas présent un niveau de quantification.

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

PRECISA^{MD} Cream 10 est emballé dans des sacs de papier kraft multicouche d'un poids net de 50 lb. PRECISA^{MD} Cream 10 doit être entreposé dans un endroit propre et sec, à la température ambiante et à l'abri des matières fortement aromatiques.

Durée de conservation

PRECISA^{MD} Cream 10 doit être consommé au plus tard 24 mois suivant sa date de fabrication.

Données réglementaires

Source Maïs cireux
N° CAS

États-Unis

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

Canada

Règlement CFDA B.16.100 Table XIII
Étiquetage Amidon de maïs modifié

Caractéristiques et avantages

PRECISA^{MD} Cream 10 a un goût fade. Les produits préparés avec PRECISA^{MD} Cream 10 ont une texture très lisse, crémeuse et courte, et ce, même après un entreposage prolongé ou une réfrigération. Une des caractéristiques particulières de ce produit est qu'il possède des propriétés de matière grasse mimétique. PRECISA^{MD} Cream 10 permet la préparation de produits sans matière grasse ou faibles en gras qui présentent les propriétés organoleptiques et de texture de produits riches en gras de qualité supérieure. Il procure en outre une texture crémeuse et enrobante en bouche, sans saveur ni couleur anormales, et aide à empêcher la synérèse. 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 22 juin 2020

Date de la prochaine révision : le 22 juin 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