



PURITY^{MD} 87 06801302

PURITY^{MD} 87 est un amidon alimentaire modifié fait à partir de tapioca. L'amidon alimentaire PURITY^{MD} 87 convient particulièrement aux systèmes alimentaires à faible pH dans des conditions de haute température et de cisaillement. 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)	5,3	6,7
Viscosité (CML-M109)		
Finale, MVU	70	190

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

	Max.
Dén. sur plaque/g	3 000
Levure/g	100
Moisissure/g	100
<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	352
Calories (provenant des lipides)	1
Lipides (total), g	< 0,1*
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	39
Glucides (total), g	87,9
Fibres alimentaires, g	< 0,1*
Sucres (total), g	< 0,1*
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	87,9
Protéines, g	0,1
Vitamine D, mcg	0
Calcium, mg	19
Fer, mg	0,4
Potassium, mg	< 10*
Cendres, g	< 0,1

*Quantité négligeable à la limite de dosage.

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

L'amidon modifié PURITY^{MD} 87 est emballé dans des sacs de papier kraft multicouche d'un poids net de 55 lb. L'amidon modifié PURITY^{MD} 87 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 modifié PURITY^{MD} 87 doit être consommé au plus tard 24 mois suivant sa date de fabrication.

Données réglementaires

Source Fécule de manioc

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

Correctement cuisiné, l'amidon alimentaire modifié PURITY^{MD} 87 développe une texture courte et lisse. Le produit est plus difficile à cuisiner que les amidons modifiés conventionnels et nécessite des périodes de retenue plus longues ou des conditions d'acidité pour attendre sa viscosité optimale. L'amidon alimentaire PURITY^{MD} 87 présente également un profil de saveur net et une bonne stabilité dans les aliments réfrigérés et congelés.

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 14 Avril 2020

Date de la prochaine révision : le 14 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 Road West,
Westchester, Illinois 60154 Mississauga, Ontario L5B 0H9
U.S.A. Canada
708 551-2600 905 281-7950

www.ingredion.ca