



PURITY^{MD} BIO 201 70000227

L'amidon de maïs PURITY^{MD} BIO 201 est un amidon alimentaire biologique fait à partir de maïs denté. Il forme un gel résistant après le refroidissement d'une dispersion cuite. Ce produit est offert dans le cadre du programme d'Ingredion Incorporated de produits biologiques.

Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Humidité, %	-	14,0
pH (20 %, p/p, en suspension)	4,5	7,0
Viscosité (CML-M107) finale, MVU	700	1 200

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
Moisissure/g	5	3	200	1 000
Entérobactériacées/g	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> /375g	Négatif

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

L'amidon de maïs PURITY^{MD} BIO 201 est emballé dans des sacs de papier kraft multicouche d'un poids net de 25 kg (55 lbs). L'amidon de maïs PURITY^{MD} BIO 201 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 PURITY^{MD} BIO 201 doit être consommé au plus tard 24 mois suivant sa date de fabrication.

Données réglementaires

Source	Mais
N° CAS	9005-25-8

États-Unis

Conforme aux normes FCC (Food Chemical Codex).
Étiquetage Amidon de maïs biologique

Canada

Règlement CFDA B.13.011
Étiquetage Amidon de maïs biologique

Données nutritionnelles/100 g Typiques

Calories	351
Calories (provenant des lipides)	0
Lipides (total), g	< 0,1*
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	9
Glucides (total), g	87,5
Fibres alimentaires, g	0
Sucres (total), g	< 0,1*
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	87,5
Protéines, g	0,2
Vitamine D, mcg	0
Calcium, mg	15
Fer, mg	< 0,4*
Potassium, mg	< 20*
Cendres, g	< 0,1*

*Quantité négligeable à la limite de dosage.

Caractéristiques et avantages

Les dispersions cuites de l'amidon de maïs PURITY^{MD} BIO 201 présentent une texture lisse et courte lorsqu'elles sont chaudes, puis forment un gel opaque une fois refroidies (concentration de 7 %). L'utilisation de l'amidon de maïs PURITY^{MD} BIO 201 pour la fabrication de produits gélifiés n'est pas recommandée dans le cas de conservation prolongée ou à basse température, conditions qui peuvent provoquer la synérèse (libération d'eau). Ce produit est certifié biologique.

Date d'entrée en vigueur : le 20 août 2020

Date de la prochaine révision : le 20 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