



Ingredion™

TEXTAID^{MD} A 1214000 I

L'amidon alimentaire modifié TEXTAID^{MD} A est fait à partir de maïs. Il s'agit d'un amidon pré-gélatinisé qui se disperse aisément et qui confère aux systèmes alimentaires une texture « pulpeuse » ou « granuleuse ». 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, %	-	10,0
pH (9 %, p/p, en suspension)	7,0	9,0

Aspect physique

	Typiques
Couleur	Blanc à blanc cassé
Forme	Poudre fine

Épreuve de tamisage

	Min.	Max.
% sur tamis de 10 mesh U.S.S.	-	1
% sur tamis de 20 mesh U.S.S.	1	-
% sur tamis de 100 mesh U.S.S.	-	32

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	1 000	10 000
Levure/g	5	3	200	1 000
Moississure/g	5	3	200	1 000
Entérobactériacées	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

Données nutritionnelles/100 g Typiques

Calories	376
Calories provenant des lipides	0
Lipides (total), g	< 0,1*
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	242
Glucides (total), g	93,6
Fibres alimentaires, g	0
Sucres Totaux**, g	< 0,1*
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	93,6
Protéines, g	0,3
Vitamine D, mcg	0
Calcium mg	34
Fer, mg	0,5
Potassium, mg	< 10*
Cendres, g	< 0,7

*N'est pas présent un niveau de quantification.

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

L'amidon modifié TEXTAID^{MD} A est emballé dans des sacs de papier kraft multicouche d'un poids net de 50 lb. L'amidon modifié TEXTAID^{MD} A 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 TEXTAID^{MD} A doit être consommé au plus tard 24 mois suivant sa date de fabrication.

Données réglementaires

Source Maïs

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

L'amidon modifié TEXTAID^{MD} A est un amidon instantané grossièrement moulu qui se disperse aisément et qui confère aux aliments d'une acidité faible ou élevée une texture pulpeuse ou granuleuse. L'amidon modifié TEXTAID^{MD} A s'hydrate partiellement dans l'eau froide, mais doit être modérément chauffé pour qu'il développe entièrement sa texture. Les caractéristiques pulpeuses ou granuleuses des aliments à pH faible ou élevé résistent à une cuisson prolongée en autoclave. Comme l'amidon modifié TEXTAID^{MD} A procure une texture qui rappelle la pulpe, il peut être utilisé pour simuler dans les systèmes alimentaires la chair de tomates ou de fruits.

L'amidon modifié TEXTAID^{MD} A est surtout recommandé en tant que texturant, et non comme épaississant.

L'amidon modifié TEXTAID^{MD} A ne doit pas être broyé ni moulu puisque de tels procédés réduiraient son effet texturant. Il n'est pas conseillé d'ajouter de l'amidon modifié TEXTAID^{MD} A à des mélanges chauds, ce qui pourrait entraîner la formation de grumeaux.

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 11 juin 2020

Date de la prochaine révision : le 11 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