



## UNI-PURE<sup>MD</sup> IMF 2332 32236115

UNI-PURE<sup>MD</sup> IMF 2332 est un amidon alimentaire unique et modifié à base de maïs cireux. Il se caractérise par une excellente capacité d'émulsion et d'encapsulation et est particulièrement adapté pour une utilisation à la place des sels de caséinates dans les crèmes à café.

### Propriétés physiques et chimiques

	Min.	Max.
Humidité, %	-	10,0
pH (20% p/p, en suspension)	3,5	4,5
Émulsion		Passé
Chlorate, ppb		40

### Apparence Physique

	Typiques
Couleur	Blanc à blanc cassé
Forme	Poudre fine

### Normes Microbiologiques

	Max.
Dénombrement sur plaque ufc/11 g	10 000
Levure ufc/11 g	200
Moisissure ufc/11 g	200
Coliformes, NPP/g en 10 g	2,5
<i>E. coli</i> / 11 g	Négatif
<i>Salmonella</i> / 375 g	Négatif
<i>Staphylococcus aureus</i> / 10 g	Négatif
<i>Enterobacteriaceae</i> ufc/ 30 g	Négatif
<i>Bacillus cereus</i> , ufc/g	100

### Données nutritionnelles/100 g Typiques

Calories	370
Glucides (total), g	93
Sucres simples, g	0
Autres glucides, g	93
Sodium, mg	275

Pas une source importante de matières grasses, cholestérol, protéines, fibres, vitamines ou autres minéraux.

### Certification

Kasher pareve  
Halal

### Emballage et entreposage

L'amidon alimentaire UNI-PURE<sup>MD</sup> IMF 2332 est emballé dans des sacs de papier kraft multicouche d'un poids net de 50 lb. Le produit UNI-PURE<sup>MD</sup> IMF 2332 doit être entreposé dans un endroit propre et sec, à la température ambiante et à l'abri de matières fortement aromatiques.

### Durée de conservation

L'amidon alimentaire UNI-PURE<sup>MD</sup> IMF 2332 doit être consommé au plus tard 24 mois suivant sa date de fabrication.

### Données réglementaires

Origine Maïs cireux

### United States.

Conforme aux exigences FCC (Food Chemical Codex)  
Règlements de la FDA 21CFR 172.892  
Étiquetage Amidon alimentaire modifié

### Canada

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

### Caractéristiques et avantages

L'amidon alimentaire UNI-PURE<sup>MD</sup> IMF 2332 est soluble dans l'eau froide. Cependant, le chauffage à 160 °F (71 °C) est recommandé pour obtenir une dispersion moléculaire plus complète qui est souhaitable pour une fonctionnalité optimale. Les émulsions stabilisées avec UNI-PURE<sup>MD</sup> IMF 2332 ne se séparent pas et n'augmentent pas la taille des micelles au repos. Les émulsions séchées par pulvérisation se reconstituent immédiatement sans grumeaux

Date d'entrée en vigueur: le 8 juillet 2020

Prochaine date de révision: le 8 juillet 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 Rd., West  
Westchester, Illinois 60154 Mississauga, Ontario L5B 0H9  
U.S.A. Canada  
708.551.2600 905.281.7950

[www.ingredion.ca](http://www.ingredion.ca)