



Sirup de Glucose SANS OGM VERSASWEET^{MC} 1526 28 DE 01420090

Le Sirup de Glucose SANS OGM VERSASWEET^{MC} 1526 28 DE 01420090 est un sirup à conversion enzymatique, à ions échangés et un sirup de maïs faible en DE. Ce produit est disponible dans le cadre du programme d'identité préservée TrueTrace^{MC} d'Ingredion Incorporated de produits non-génétiquement modifiés.

Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Matière sèche, %	78,0	80,0
Équivalent en dextrose (ED)	26,0	30,0
Couleur originale	-	1,2
Conductivité, µmhos/cm @ 30% b.s.	-	20
SO ₂ , ppm	-	< 10
Cendres, %	-	0,05
Amidon apparent		Négatif

Données sensorielles

Odeur	Aucune odeur étrangère détectable
Saveur	Goût caractéristique et net

Profil glucidique, % b.s.

	Typique
Dextrose	4
Maltose	11
Maltotriose	13
Saccharides d'ordre supérieur (DP4+)	72

Normes microbiologiques

	Max.
Dénombrement sur plaque/g	100
Levure/g	20
Moississure/g	20

Densité et viscosité vs température

Temp °F	kg/litre	lb/gal	Viscosité, cP
100	1 415	11,78	36 000
120	1 412	11,74	11 500
140	1 407	11,69	4 500

Données nutritionnelles/100g Typique

Calories	316
Lipides (total), g	< 0,1*
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	< 2*
Glucides (total), g	79,0
Fibres alimentaires, g	0
Sucres Total**, g	11,9
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	67,1
Protéines, g	< 0,1*
Vitamin D, mcg	0
Calcium mg	< 2*
Fer, mg	< 0,2*
Potassium, mg	< 2*
Cendres, g	< 0,1*

*N'est pas présent un niveau de quantification.

**Les « sucres totaux » dans ce produit peuvent contribuer aux « sucres ajoutés » à des fins d'étiquetage nutritionnel dans le produit final de consommation.

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

Barils
En vrac

La température recommandée pour la manipulation et l'entreposage en vrac est entre 120 °F et 130 °F (49 °C et 54 °C) pour faciliter la manipulation et minimiser le développement de la couleur. Le produit emballé doit être entreposé à un endroit propre et sec. Il ne doit pas être exposé à des températures élevées pendant de longues périodes.

Durée de conservation

1 an

Données réglementaires

N° CAS	8029-43-4
Origine	Maïs (IP - TrueTrace ^{MC})

États-Unis

Répond aux normes FCC (Food Chemical Codex).	
Norme d'identité	21 CFR 168.120
Confirmation GRAS	21 CFR 184.1865
Étiquetage	Sirup de maïs ou sirup de glucose

Canada

Aliment normalisé	Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada
Norme d'identité	B.18.016 ou B.18.018
Étiquetage	Sirup de glucose ou glucose ou Sirup de maïs

Caractéristiques et avantages

Contribue à réduire le niveau de sucre étiqueté par rapport aux sirups communs

Produit enzymé
Distribution uniforme des glucides

À ions échangés
Grande pureté stable
Très faible teneur en minéraux
Pas de ternissage minéral

Stabilité de la couleur
Préserve la qualité pendant l'entreposage

Profil de saveur net

Date d'entrée: le 12 mai 2020

Prochaine date de révision: le 12 mai 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 vous les utiliserez. 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