



Protéine de pois VITESSENCE^{MC} Pulse 1803 37422E00

La protéine de pois VITESSENCE^{MC} Pulse 1803 est préparée par l'extraction en eau de pois jaunes (*Pisum sativum*). Elle présente une teneur en protéines d'au moins 80 % sur matière sèche.

Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Humidité, %	-	8,0
Protéines, %, base sèche	80,0	-
pH, solution 10 %, p/p	7,0	8,0

Aspect physique

	Typiques
Couleur	Crème, blanc cassé
Forme	Poudre

Granulométrie

	Min.	Max.
% dans un tamis de 80 mesh U.S.S. (177 microns)	95,0	-

Normes microbiologiques

	Max.
Dénombrement sur plaque, aérobie CFU/g	10 000
Levure, CFU/g	200
Moississure, CFU/g	200
<i>E. coli</i> , CFU/g	Négatif
<i>Salmonella</i> , CFU/25 g	Négatif
Coliformes, CFU/g	10

Données nutritionnelles/100 g Typiques

Calories	387
Calories provenant des lipides	70
Lipides (total), g	7,8
Gras saturés, g	1,5
Gras trans, g	0
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	1 170
Glucides (total), g	3,4
Fibres alimentaires, g	2,7
Sucres (total), g	0,0
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	0,7
Protéines, g	77,8
Vitamine D, mcg	N.D.
Calcium, mg	91
Fer, mg	21,7
Potassium, mg	92
Cendres, g	4,7

N.D. : non détectée

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

Sacs de 25 kg

Il est recommandé d'entreposer ce produit à une température de 25 °C et à une humidité relative inférieure à 65 %.

Durée de conservation

La protéine de pois VITESSENCE^{MC} 1803 doit être consommée au plus tard 24 mois suivant la date de fabrication.

Données réglementaires

Source	Pois
Règlement de la FDA	21 CFR 170.30
Étiquetage	Protéine de pois

Canada

Règlement CFDA	Aliment non normalisé
Étiquetage	Protéine de pois

Caractéristiques et avantages

Présentant une teneur en protéines d'au moins 80 % (base sèche), l'isolat de protéines de pois VITESSENCE^{MC} permet de fabriquer des produits atteignant les 10 grammes de protéines par portion nécessaires à l'ajout de la mention « excellente source de protéines » sur les étiquettes, sur le devant des emballages. La protéine de pois VITESSENCE^{MC} 1803 confère de la fonctionnalité aux formulations dans diverses applications, comme la préparation de produits de collation ou d'aliments pour sportifs, le remplacement de viandes ou de produits laitiers, ou la confection de produits de boulangerie et de pâtisserie meilleurs pour la santé.

Date d'entrée en vigueur : le 7 mai 2020

Date de la prochaine révision : le 7 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