



Ingredion™

Protéine VITESSENCE^{MC} Pulse 3600 37403G00

La protéine VITESSENCE^{MC} PULSE 3600 est une protéine de fèves fava (fèves gourganes, fèves des marais), plus précisément les cotylédons mécaniquement moulue de fèves fava propres, sèches et saines décortiquées et fendues (*Vicia faba*).

Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Humidité, %	-	9,0
Protéine, % base sèche	60,0	-
Amidon, % base sèche	4,0	-
Lipides, % base sèche	-	4,0

Données sensorielles

	Typique
Couleur	Crème pâle, gris
Forme	Poudre fine
Odeur	Typique de la fève de fava
Saveur	Typique de la fève de fava

Épreuve de tamisage

	Min.
% sur un tamis de 200 mesh U.S.S. (75 microns)	90

Normes microbiologiques

	Max.
Dénombrement aérobique sur plaque, cfu/g	100 000
Levure et moisissure, cfu/g	2 000
<i>E. coli</i>	Négatif
<i>Salmonella</i>	Négatif

Données nutritionnelles/100 g (telles qu'elles)

	Typique
Calories, kcal	410
Calories des lipides, kcal	28
Lipides (total), g	3
Gras saturés, g	0,6
Glucides (total), g	27
Fibres alimentaires, g	11
Sucres, g	3
Autres glucides, g	13
Protéines, g	56
Cendres, g	5
Potassium, mg	3 790
Sodium, mg	10

Données nutritionnelles supplémentaires disponibles sur demande.

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage

Sac de 20 kg

On recommande d'entreposer le produit à une température 25 °C et dans un endroit où l'humidité relative est inférieure à 65 %.

Durée de conservation

La protéine VITESSENCE^{MC} Pulse 3600 doit être consommée au plus tard 24 mois suivant la date de production.

Données réglementaires

Source Fèves fava (fèves gourganes ou fèves des marais)

États-Unis

Règlement de la FDA 21CFR170.30 (GRAS)*
Étiquetage Protéine de fèves fava (fèves gourganes ou fèves des marais)

Canada

Règlement CFDA Aliment non normalisé
Étiquetage Protéine de fèves fava, ou fèves gourganes, ou de fèves des marais.

Caractéristiques et avantages

La protéine VITESSENCE^{MD} Pulse 3600 est un concentré de protéine de fèves fava que l'on peut l'utiliser pour accroître le contenu protéinique de différentes formulations, notamment les boissons, les produits de boulangerie-pâtisserie et autres aliments. Elle peut être utilisée pour éliminer ou réduire la quantité d'œufs dans les vinaigrettes, les pâtes et les chapelures. On peut également l'utiliser pour éliminer ou réduire d'autres sources de protéines, comme les protéines laitières, animales, les protéines de lactosérum et de soja.

*Approbation GRAS en attente

Date d'entrée en vigueur : Le 9 septembre 2016

Date de la prochaine révision : Le 9 septembre 2019

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 © 2016.

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.us