

Maltodextrine GLOBE^{MD} 10 DE NON GMO IP 1052001 I

La maltodextrine GLOBE^{MD} 10 DE NON GMO IP 1052001 I convient aux applications où une faible hygroscopicité et une solubilité immédiate sont des caractéristiques souhaitées. Elle est particulièrement utile dans les applications où une masse nutritive sans trop de douceur est nécessaire. 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, %	-	6,0
Équivalent-dextrose	9,0	14,0
SO ₂ , ppm	-	< 10
Plomb, ppm	-	0,5
pH (5 %, p/p, solution)	4,0	5,5
Cendres, % b.s.	-	0,5
Clarté (10 % w/w sol'n % T @ 400 nm)	90,0	-
Amidon apparent		Négatif

Aspect physique

Couleur	Blanc à blanc jaunâtre
Forme	Poudre fine

Normes microbiologiques

	Max.
Dénombrement sur plaque, cfu/g	100
Levure, cfu/g	25
Moisissure, cfu/g	25
Coliformes, MPN/ g	3
<i>E. coli</i> /10 g	Négatif
<i>Salmonella</i> /10 g	Négatif

Données nutritionnelles/100 g Typiques

Calories	376
Lipides (total), g	0
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	8
Glucides (total), g	94,0
Fibres alimentaires, g	0
Sucres (total)***, g	2,3
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	91,7
Protéines, g	0
Vitamine D, mcg	0
Calcium, mg	0,3
Fer, mg	0
Potassium, mg	0
Cendres, g	< 0,1*

*Quantité négligeable à la limite de dosage.

**Ici, les « sucres (total) » peuvent être inclus dans les « sucres ajoutés », sur l'étiquette nutritionnelle des produits finis.

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

Sacs
Entreposer dans un endroit frais, sec et bien ventilé, et à l'abri des matières fortement aromatiques.

Durée de conservation

3 ans suivant la date de fabrication, à condition que le produit soit entreposé dans le contenant d'origine, bien fermé dans un endroit frais et sec, exempt d'humidité, de poussière ou de contamination étrangère. Bien que la teneur en humidité puisse augmenter avec le temps, ce phénomène n'affecte pas la fonctionnalité du produit ni la durée de conservation déclarée tant que cela reste sous forme de poudre libre et sans grumeaux durs.

Données réglementaires

Conforme aux normes FCC (Food Chemical Codex).
Source Maïs (IP-TrueTrace^{MD})
N° CAS 9050-36-6

États-Unis

Affirmation GRAS 21 CFR 184.1444
Étiquetage Maltodextrine

Canada

Aliment non normalisé
Étiquetage Maltodextrine

Caractéristiques et avantages

Produit non génétiquement modifié certifié TRUETRACE^{MD}.
Applications types : blanchisseurs de café et les crèmes, mélanges en poudre, revêtements, pains, pâte et assaisonnements.

Date d'entrée en vigueur : le 21 juillet 2020

Date de la prochaine révision : le 21 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.,
Westchester, Illinois 60154
U.S.A.
708 551-2600

1600 – 90 Burnhamthorpe Road West,
Mississauga, Ontario L5B 0H9
Canada
905 281-7950

www.ingredion.ca