

NATIONAL™ 77-1760

Description: Amidon alimentaire de maïs cireux modifié chimiquement

Aspect: Poudre fine, de couleur blanche/crème

Recommandation d'étiquetage: Amidon modifié

Notez s'il vous plaît qu'il est obligatoire de déclarer l'origine botanique de l'amidon uniquement si l'amidon contient du gluten.

Classification européenne (UE): Additif alimentaire E1442 (Conformément au Règlement (EC) 1333/2008 et au Règlement (EU) 231/2012).

Conditions de stockage: A conserver à température ambiante dans un endroit propre, sec, sans odeur et bien ventilé.

Date limite d'utilisation optimale: 24 mois après date de fabrication, dans les conditions de stockage appropriées. A utiliser de préférence avant la DLUO imprimée sur chaque sac.

Consignes de sécurité: Le produit n'est pas considéré comme une substance dangereuse, mais étant sous forme de poudre organique fine, le produit peut générer de la poussière et provoquer éventuellement des risques d'explosion. Voir la fiche de données sécurité. Le produit a été produit conformément à toutes les lois en vigueur dans l'UE, et conformément à tous les UE standards d'hygiène et de sécurité alimentaire requis.

SPECIFICATIONS DE VENTE (DONNEES PHYSIQUES ET CHIMIQUES)

	Min	Max	Unité	Méthode
Humidité	-	12.0	%	max à l'emb. CML116B; 4 hrs, 130°C
pH	5.0	7.0	-	CML100A: suspension aqueuse à 9%
MVA Viscosité 15 min	320	500	MVU	CML-M504
MVA Viscosité Fin	300	500	MVU	CML-M504

SPECIFICATIONS DE VENTE (DONNEES MICROBIOLOGIQUES)

Méthodologie de la Commission Internationale pour les Standards Microbiologiques Alimentaires (ICMSF)

	m	M	n	c	Unité	Méthode
Flore Totale (TVC)	1000	10000	5	3	UFC/ g	TP4100/CML261
Levures	50	200	5	3	UFC/ g	TP4112/CML268
Moisissures	50	200	5	3	UFC/ g	TP4112/CML268
E. coli	-	négatif	5	0	UFC/ g	TP4122/CML263
Salmonelles	-	négatif	5	0	/ 25 g	TP4119/CML264

Spores thermophiles anaérobies et aérobies : conforme aux tests NCA1 et NCA2 (National Canners Association, États-Unis) du NFPA (National Food Processors Association, États-Unis)

Notes :

- m = valeur cible selon les bonnes pratiques de fabrication (GMP)
- M = valeur maximale admissible
- n = nombre d'échantillons à prélever et à analyser
- c = conformité (c.-à-d. nombre maximum d'échantillons permis entre m et M)

Date d'entrée en vigueur : 23.06.2022

Les données ci-dessus ne vous sont communiquées qu'à titre d'information, pour vos recherches et vérifications personnelles. Il vous appartient de décider de l'opportunité et de la manière d'utiliser ces informations. Ingredion Incorporated et le groupe Ingredion ne garantissent ni l'exactitude ni l'exhaustivité des informations ci-dessus, ni l'adaptation de leurs produits à l'utilisation que vous envisagez d'en faire. En outre, les garanties expresses ou implicites relatives à la non-contrefaçon, au caractère commercialisable ou à l'adéquation à une finalité déterminée ne s'appliquent pas. Ingredion Incorporated et le groupe Ingredion ne sauraient être tenus pour responsables de quelque dommage que ce soit résultant de ou en rapport avec ce qui précède.

La marque et le logo INGREDION constituent des marques déposées du groupe Ingredion. Tous droits réservés. L'intégralité du contenu est protégée par le droit d'auteur, copyright © 2022.

VALEURS TYPIQUES *

	Valeur	Unité	Méthode
Teneur en cendres	0.5	%	CML113: 575+/-25°C
Données nutritionnelles			
Energie	1545 / 364	kJ / kcal pour 100 g	Règlement (EU) 1169/2011
Lipides	0	g / 100 g	CCI4 Extraction
dont acides gras saturés	0	g / 100 g	CCI4 Extraction
Glucides	90.8	g / 100 g	Calcul
dont sucres	0	g / 100 g	Calcul
Fibres alimentaires	0	g / 100g	Conformément au Règlement (UE) 1169/2011
Protéines	0.1	g / 100 g	Kjeldahl
Sel	0.38	g / 100 g	Calcul
Minéraux			
Calcium	5	mg / 100g	F.E.S/A.A.S
Magnésium	2	mg / 100g	F.E.S/A.A.S
Fer	0.1	mg / 100g	F.E.S/A.A.S
Potassium	0.1	mg / 100g	F.E.S/A.A.S
Métaux Lourds			
Métaux Lourds Totaux	10	mg/kg	Enquête
Arsenic	1	mg/kg	Enquête
Plomb	1	mg/kg	Enquête
Cadmium	0.1	mg/kg	Enquête
Mercuré	0.05	mg/kg	Enquête

(*) Ces données représentent les valeurs typiques obtenues pour ce produit mais ne doivent pas être considérées comme des valeurs de spécification.

AUTRES INFORMATIONS

Contaminants	Conforme au Règlement (EC) 1881/2006, amendé
Pesticides	Conforme au Règlement (EC) 396/2005, amendé
Certificat Casher	Oui
Certificat Halal	Oui
Dioxyde de soufre (SO₂)	Typiquement < 10 ppm

Restrictions réglementaires d'utilisation: Les amidons modifiés E1442 ne sont pas autorisés dans les produits de la catégorie 13.1.3 au sens de la directive 2006/125/CE «préparations à base de céréales et aliments pour bébés destinés aux nourrissons et aux enfants en bas âge », comme le stipule la partie E du règlement No 1333/2008

Date d'entrée en vigueur : 23.06.2022

Les données ci-dessus ne vous sont communiquées qu'à titre d'information, pour vos recherches et vérifications personnelles. Il vous appartient de décider de l'opportunité et de la manière d'utiliser ces informations. Ingredion Incorporated et le groupe Ingredion ne garantissent ni l'exactitude ni l'exhaustivité des informations ci-dessus, ni l'adaptation de leurs produits à l'utilisation que vous envisagez d'en faire. En outre, les garanties expressées ou implicites relatives à la non-contrefaçon, au caractère commercialisable ou à l'adéquation à une finalité déterminée ne s'appliquent pas. Ingredion Incorporated et le groupe Ingredion ne sauraient être tenus pour responsables de quelque dommage que ce soit résultant de ou en rapport avec ce qui précède.

La marque et le logo INGREDION constituent des marques déposées du groupe Ingredion. Tous droits réservés. L'intégralité du contenu est protégée par le droit d'auteur, copyright © 2022.

Ce document est publié au nom de la société Ingredion EMEA qui fournit le produit concerné. Les sociétés Ingredion EMEA font partie du groupe Ingredion. Les coordonnées des sociétés Ingredion EMEA sont les suivantes:

Ingredion UK Limited
 Ingredion House
 Manchester Green
 339 Styal Road
 Manchester M22 5LW
 England

P: +44 (0) 161 435 3200
 F: +44 (0) 161 435 3300

Registered in England
 No. 07315745

Rafhan Maize Products Company Ltd
 Rakh Canal East Road
 Faisalabad
 Pakistan

P: +92 (0) 41 854 0121
 F: +92 (0) 41 871 1016

Registration number
 79 of 1952-1953

Ingredion Germany GmbH
 Grüner Deich 110
 20097 Hamburg
 Germany

P: +49 (0) 40 23 91 50
 F: +49 (0) 40 23 91 51 70

Amtsgericht Hamburg
 HRB 105432

Ingredion South Africa (Pty) Ltd
 Infinity Office Park, Suite 6, Block C,
 2 Robin Close, Meyersdal, 1448,
 Gauteng
 RSA

P: +27 (0) 11 867 9260
 F: +27 (0) 11 867 9271

Registration number
 2010/013219/07

Date d'entrée en vigueur : 23.06.2022

Les données ci-dessus ne vous sont communiquées qu'à titre d'information, pour vos recherches et vérifications personnelles. Il vous appartient de décider de l'opportunité et de la manière d'utiliser ces informations. Ingredion Incorporated et le groupe Ingredion ne garantissent ni l'exactitude ni l'exhaustivité des informations ci-dessus, ni l'adaptation de leurs produits à l'utilisation que vous envisagez d'en faire. En outre, les garanties expresses ou implicites relatives à la non-contrefaçon, au caractère commercialisable ou à l'adéquation à une finalité déterminée ne s'appliquent pas. Ingredion Incorporated et le groupe Ingredion ne sauraient être tenus pour responsables de quelque dommage que ce soit résultant de ou en rapport avec ce qui précède.

La marque et le logo INGREDION constituent des marques déposées du groupe Ingredion. Tous droits réservés. L'intégralité du contenu est protégée par le droit d'auteur, copyright © 2022.