

N-CREAMER^{MD} 115 31460104

L'amidon alimentaire modifié N-CREAMER^{MD} 115 est dérivé du maïs cireux et du tapioca. Ce produit fournit une viscosité, un revêtement de col de cygne avec une excellente texture lisse et crémeuse, ce qui le rend idéal pour des produits de culture de qualité tels que des yaourts et des desserts. L'amidon alimentaire modifié N-CREAMER^{MD} 115 présente également une bonne tolérance au processus et une excellente stabilité au stockage à froid. Ce produit est disponible dans le cadre du programme d'identité préservée TRUETRACE^{MD} d'Ingredion Incorporé Pour Des produits non GM.

Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Humidité, %	-	13,0
pH (20 %, p/p, en suspension)	6,0	9,0
Viscosité (CML-M107)		
Finale, MVU	170	430

Aspect physique

	Typiques
Couleur	Blanc à blanc cassé
Forme	Poudre fine

Normes microbiologiques

L'analyse initiale est effectuée à partir d'un seul échantillon composite par rapport à une valeur limite de m. Lorsque le résultat obtenu dépasse la valeur m, la méthode d'échantillonnage à trois volets pour acceptation présentée ci-dessous est alors utilisée.

	n	c	m	M
Dén. sur plaque/g	5	3	1 000	10 000
Levure/g	5	3	200	1 000
Moississure/g	5	3	200	1 000
Entérobactériacées	5	3	10	100

Où n = nbre d'échantillons analysés; c = nbre maximal de résultats permis entre m et M; m = limite cible supérieure; M = valeur maximale acceptable.

<i>E. coli</i>	Négatif
<i>Salmonella</i>	Négatif

Données nutritionnelles/100 g Typiques

Calories	360
Calories provenant des lipides	0
Lipides (total), g	<0,1*
Graisses saturées, g	0
Graisses insaturées, g	0
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	128
Glucides (total), g	89,8
Fibres alimentaires, g	0
Sucres Totaux, g	<0,1*
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	89,8
Protéines, g	0,1*
Vitamine D, mcg	0
Calcium, mg	12
Fer, mg	0,2*
Potassium, mg	<20*
Cendres, g	0,2

*N'est pas présent un niveau de quantification.

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

L'amidon alimentaire modifié N-CREAMER^{MD} 115 est emballé dans des sacs de papier kraft multicouche d'un poids net de 55 lb. L'amidon alimentaire modifié N-CREAMER^{MD} 115 doit être entreposé dans un endroit propre et sec, à la température ambiante et à l'abri des matières fortement aromatiques.

Durée de conservation

L'amidon alimentaire modifié N-CREAMER^{MD} 115 doit être consommé au plus tard 24 mois suivant sa date de fabrication.

Données réglementaires

Source	Maïs cireux
	Tapioca

États-Unis

Conforme aux normes FCC (Food Chemical Codex)
Étiquetage Amidon alimentaire modifié

Canada

Règlement CFDA	B.16.100 Table XIII
Étiquetage	Amidon de maïs modifié Amidon de tapioca modifié

Caractéristiques et avantages

L'amidon modifié N-CREAMER^{MD} 115 fournit :

- Une Bonne Tolérance aux traitements thermiques et au cisaillement, idéale Pour le traitement de flux descendants
- Une bonne viscosité avec d'excellentes propriétés de texture
- Une bonne stabilité pendant la durée de conservation à basse température.

Ce produit est disponible dans le cadre du programme d'identité préservée TRUETRACE^{MD} d'Ingredion Incorporé Pour Des produits non GM.

Date d'entrée en vigueur : Le 23 Juin 2020

Date de la prochaine révision : Le 23 Juin 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., 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