



## PenPlus<sup>MD</sup> 40

## 12140410

L'amidon de pomme de terre PenPlus<sup>MD</sup> 40 est un amidon modifié prégélatinisé développé pour une performance supérieure dans une large variété d'applications par extrusion dans l'industrie alimentaire. PenPlus<sup>MD</sup> 40 aide à réduire la consommation en énergie des machines et à augmenter le rendement des produits.

### Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Humidité, %	-	8,0
pH	6,0	8,0
Tenue en viscosité (BU)	400	1 200

### Aspect physique

	Typiques
Couleur	Blanc à blanc cassé
Forme	Poudre

### Épreuve de tamisage

	Typiques
% sur tamis de 80 mesh U.S.S.	< 2,0

### 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	100 000
Levure, g	5	3	200	1 000
Moississure, g	5	3	200	1 000
Coliformes	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	386
Calories provenant des lipides	1
Lipides (total), g	0,1
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	35
Glucides (total), g	96,3
Fibres alimentaires, g	0
Sucres Totaux, g	< 0,1*
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	96,3
Protéines, g	< 0,1*
Vitamine D, mcg	0
Calcium mg	35
Fer, mg	0,8
Potassium, mg	< 20*
Cendres, g	0,2

\*N'est pas présent un niveau de quantification.

### Certification

Kasher pareve  
Halal

### Emballage et entreposage

L'amidon modifié PenPlus<sup>MD</sup> 40 est emballé dans des sacs de papier kraft multicouche et des bacs. L'amidon modifié PenPlus<sup>MD</sup> 40 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 modifié PenPlus<sup>MD</sup> 40 doit être consommé au plus tard 24 mois suivant sa date de fabrication.

### Données réglementaires

Source Pomme de terre

### États-Unis

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

### Canada

Règlement CFDA B.16.100 Table XIII  
Étiquetage Amidon de pomme de terre modifié

### Caractéristiques et avantages

- Goût fade
- Excellente capacité de rétention d'eau
- Améliore le roulement
- Transporteur
- Améliore la machinabilité
- Faible densité apparente
- Viscosité moyenne
- Bonne suspension de particules

Date d'entrée en vigueur : le 02 Mai 2020

Date de la prochaine révision : le 02 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. 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](http://www.ingredion.ca)