



Ingredion™

PenBind^{MD} 1015 06840404

PenBind^{MD} 1015 est une fécule alimentaire de pomme de terre modifiée possédant une capacité de rétention d'eau élevée. PenBind^{MD} 1015 assure une excellente stabilité au gel/dégel ainsi qu'une stabilité dans des conditions acides douces. De plus, PenBind^{MD} 1015 offre une dispersion claire avec des protéines à basse température de cuisson et ne masque pas la texture ou le goût de la viande désirée.

Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Humidité, %	-	18,0
pH	6,0	8,0
Viscosité, retenue (BU)	100	1 400

Aspect physique

	Typiques
Couleur	Blanc à blanc cassé
Forme	Poudre fine

Épreuve de tamisage

	Typiques
% sur tamis de 100 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	10 000	100 000
Levure/g	5	3	200	1 000
Moisissure/g	5	3	200	1 000
Coliformes	5	3	100	1 000

Où n = n^{bre} d'échantillons analysés; c = n^{bre} 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

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

La fécule de pomme de terre PenBind^{MD} 1015 est emballée dans des sacs de papier kraft multicouche ou des réservoirs portatifs. La fécule de pomme de terre PenBind^{MD} 1015 doit être entreposée dans un endroit propre et sec, à la température ambiante et à l'abri des matières fortement aromatiques.

Durée de conservation

La fécule de pomme de terre PenBind^{MD} 1015 doit être consommée 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 Fécule de pomme de terre modifiée

Données nutritionnelles/100 g

	Typiques
Calories	343
Calories provenant des lipides	0
Lipides (total), g	< 0,1*
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	122
Glucides (total), g	85,8
Fibres alimentaires, g	0
Sucres (total)***, g	< 0,1*
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	85,8
Protéines, g	< 0,1*
Vitamine D, mcg	0
Calcium, mg	7
Fer, mg	< 0,4*
Potassium, mg	< 20*
Cendres, g	0,2

* Quantité négligeable à la limite de dosage.

Caractéristiques et avantages

- Amélioration du rendement
- Excellentes propriétés liantes
- Réduction des purges
- Dispersion translucides
- Stabilité au gel et au dégel
- Stabilité à la table à vapeur
- Stabilité à l'autoclave et au cisaillement
- Goût fade
- Texture lisse
- Propriétés excellentes d'absorption de l'eau
- Viscosité très élevée

Date d'entrée en vigueur : le 15 mai 2020

Date de la prochaine révision : le 15 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