



## Protéine de pois biologique VITESSENCE<sup>MD</sup> Pulse 1803 37422E01

La protéine de pois biologique VITESSENCE<sup>MC</sup> Pulse 1803 est préparée par l'extraction en eau de pois jaunes (*Pisum sativum*). Elle présente une teneur en protéines d'au moins 80 % sur matière sèche.

### Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Humidité, %	-	10,0
Protéines, %, base sèche	80,0	-
pH, solution 10 %, p/p	7,0	8,0

### Aspect physique

	Typiques
Couleur	Crème, blanc cassé
Forme	Poudre

### Granulométrie

	Min.	Max.
% dans un tamis de 80 mesh U.S.S. (177 microns)	95,0	-

### Normes microbiologiques

	Max.
Dénombrement sur plaque, aérobies CFU/g	10 000
Levure, CFU/g	200
Moisissure, CFU/g	200
<i>E. coli</i> , CFU/g	Négatif
<i>Salmonella</i> , CFU/25 g	Négatif
Coliformes, CFU/g	10

### Données nutritionnelles/100 g

	Typiques
Calories	377
Calories provenant des lipides	54
Lipides (total), g	6,0
Gras saturés, g	1,3
Gras trans, g	0,0
Cholestérol, mg	0,0
Sodium, mg	127
Glucides (total), g	5,9
Fibres alimentaires, g	2,7
Sucres (total), g	0,0
Sucres ajoutés, g	0,0
Autres glucides, g	3,2
Protéines, g	77,5
Vitamine D, mcg	N.D.
Calcium, mg	91
Fer, mg	23,6
Potassium, mg	112
Cendres, g	4,1

### Certification

Kasher pareve  
Halal

### Emballage et entreposage

Sacs de 25 kg

Il est recommandé d'entreposer ce produit à une température de 25 °C et à une humidité relative inférieure à 65 %.

### Durée de conservation

La protéine de pois biologique VITESSENCE<sup>MD</sup> 1803 doit être consommée au plus tard 24 mois suivant la date de fabrication.

### Données réglementaires

Source Pois jaune (*Pisum sativum*)

### États-Unis

Règlement de la FDA Notification GRAS  
(GRN) 000803  
Étiquetage Protéine de pois

### Canada

Règlement CFDA Aliment non normalisé  
Étiquetage Protéine de pois

### Caractéristiques et avantages

La protéine de pois biologique VITESSENCE<sup>MD</sup> 1803 présente une teneur en protéines d'au moins 80 % (base sèche). La protéine de pois biologique VITESSENCE<sup>MD</sup> 1803 confère de la fonctionnalité aux formulations dans diverses applications, comme les boissons RDT, boissons en poudre, la préparation de produits de collation, les applications sans produits laitiers ou la confection de produits de boulangerie et de pâtisserie meilleurs pour la santé.

Date d'entrée en vigueur : le 11 août 2020

Date de la prochaine révision : le 11 août 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 vous les utiliserez. 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)