



## UNI-PURE® IMF 255I amidon alimentaire

UNI-PURE® IMF 255I est un amidon alimentaire pré-gélatinisé, spécialement développé pour les laits infantiles et fabriqué à partir de maïs cireux.

### Recommandation d'étiquetage

Amidon alimentaire

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)

Ingrédient alimentaire

### 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. Date de péremption 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.

### Propriétés chimiques et physiques

	Min	Max	Unité
Humidité <i>comme emballé</i>		10,0	%
pH <i>suspension aqueuse à 9%</i>	7,0	9,0	-
MVA Viscosité <i>3 min</i>	110	180	MVU
MVA Viscosité <i>Fin</i>	145	200	MVU
Nitrite		10	ppm

### Aspect

Couleur  
Former

### Typique

blanche / crème  
poudre fine

### Information additionnell

**Contaminants** Conforme au Règlement (EU) 2023/915

**Pesticides** Conforme au Règlement (EC) 396/2005, amendé

**Certificat Casher**

Oui

**Certificat Halal**

Oui

**Dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>)**

typiquement < 10 ppm

### Limites microbiologiques

	Max	n*	Unité
TVC (30°C)	1000	5	ufc / g
TVC (55°C)	1000	5	ufc / g
Levures & Moisissures	100	5	ufc / g
E. coli	négatif	5	/ 30g
Salmonella	négatif	30	/ 25g
Bacillus cereus	10	5	ufc / g
Coliforms	< 0,3	5	ufc / g
Clostridium perfringens	10	5	ufc / g
Enterobacteriaceae	négatif	10	/ 30g
Cronobacter spp.	négatif	30	/ 10g
S. aureus	négatif	5	/ g
Listeria monocytogenes	négatif	10	/ 25g
NFPA	passer		

\*nombre d'échantillons à prélever et à analyser

### Données nutritionnelles / 100 g

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

	Typique	Unité
Energie	1550	kJ
	365	kcal
Lipides	0	g
dont acides gras saturés	0	g
Glucides	91,1	g
dont sucres	0	g
Fibres alimentaires	0	g
Protéines	0,1	g
Sel	0,09	g

### Métaux Lourds

	Typique	Unité
Arsenic	0,5	ppm
Plomb	0,05	ppm
Cadmium	0,05	ppm
Mercure	0,05	ppm

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

**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  
South Africa

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

Registration number 2010/013219/07

**Ingredion Middle East Branch**

Office 03B Dubai  
Dubai Biotechnology and Research Park  
Dubai  
United Arab Emirates

P: +971 44 53 4288

**Kenya Ingredion Holding LLC**

5th Floor-Tulip House  
Mombasa Road  
P.O Box 1952-00606  
Nairobi  
Kenya

P: +254 20 36 28 000

**Rafhan Maize Products Co. Ltd.**

Rakh Canal East Road  
PO Box 62  
Faisalabad 38060  
Punjab  
Pakistan

P: 92-41-854-0121  
F: 92-41-871-1016