

## UNI-PURE® DW-L

**Description:** Amidon de maïs NF, Ph Eur, JPE, spécialement pré-gélatinisé

**Aspect:** Poudre fine, de couleur blanche/crème

**Recommandation d'étiquetage:** Amidon de maïs NF, Ph Eur pré-gélatinisé; Amidon JPE partiellement pré-gélatinisé

**Classification européenne (UE):** Excipient pharmaceutique

**Conditionnement:** Fût de 50 kg

Le numéro de lot, le numéro du fût, la recommandation d'étiquetage et la date limite d'utilisation optimale sont imprimés sur le fût.

**Palettisation:** UNI-PURE DW-L est conditionné en fût avec un poids net de 50 kg, sur EURO palette. Il y a 4 fûts par palettes, soit un poids net total par palette de 200 kg

**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. A utiliser de préférence avant la DLUO imprimée 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. Le produit a été produit conformément à toutes les lois en vigueur dans l'UE, au niveau local et national, et conformément à tous les standards d'hygiène et de sécurité alimentaire requis. Voir la fiche de données sécurité.

### SPECIFICATIONS DE VENTE (DONNEES PHYSIQUES ET CHIMIQUES)

|                                | Min | Max  | Unité   | Méthode                              |
|--------------------------------|-----|------|---------|--------------------------------------|
| Humidité                       | -   | 8.0  | %       | max à l'emb. CML I 16B; 4 hrs, 130°C |
| pH                             | 4.5 | 7.0  | -       | CML 200 UN                           |
| Fer                            | -   | 20.0 | mg / kg | CML232P90, as Fe                     |
| Impuretés Volatiles Organiques | -   | -    | -       | Conforme aux critères de la NF       |
| Substances D'Oxydation         | -   | -    | -       | Conforme aux critères de la NF       |
| Oxydants Résiduels             | -   | -    | -       | Conforme aux critères de la NF       |
| Cendre sulfatée                | -   | 0.5  | %       | CML 56 IB                            |
| Anhydride sulfureux            | -   | 10.0 | mg / kg | CML I 36                             |

### SPECIFICATIONS DE VENTE (DONNEES MICROBIOLOGIQUES)

Méthodologie de la Commission Internationale pour les Standards Microbiologiques Alimentaires (ICMSF)

|                        | m   | M       | n | c | Unité   | Méthode        |
|------------------------|-----|---------|---|---|---------|----------------|
| Flore Totale (TVC)     | 100 | 1000    | 5 | 3 | par g   | TP4100/CML261  |
| Levures                | 50  | 100     | 5 | 3 | par g   | TP4109/CML286Y |
| Moisissures            | 50  | 100     | 5 | 3 | par g   | TP4109/CML268M |
| E. coli                | -   | Absence | 5 | 0 | par g   | TP4122/CML263  |
| Salmonelles            | -   | Absence | 5 | 0 | par 25g | TP4119/CML264  |
| Pseudomonas aeruginosa | -   | Absence | 5 | 0 | par g   | TP4116/CML266B |
| Klebsiella             | -   | Absence | 5 | 0 | par g   | CML266         |

Date d'entrée en vigueur : 06.01.2016 [1]

Les données ci-dessus ne vous sont communiquées qu'à titre d'information, pour vos recherches et vérifications personnelles. Il vous appartient de décider de l'opportunité et de la manière d'utiliser ces informations. Ingredion Incorporated et le groupe Ingredion ne garantissent ni l'exactitude ni l'exhaustivité des informations ci-dessus, ni l'adaptation de leurs produits à l'utilisation que vous envisagez d'en faire. En outre, les garanties expresses ou implicites relatives à la non-contrefaçon, au caractère commercialisable ou à l'adéquation à une finalité déterminée ne s'appliquent pas. Ingredion Incorporated et le groupe Ingredion ne sauraient être tenus pour responsables de quelque dommage que ce soit résultant de ou en rapport avec ce qui précède.

La marque et le logo INGREDION constituent des marques déposées du groupe Ingredion. Tous droits réservés. L'intégralité du contenu est protégée par le droit d'auteur, copyright © 2015.

Spores thermophiles anaérobies et aérobies : conforme aux tests NCA1 et NCA2 (National Canners Association, États-Unis) du NFPA (National Food Processors Association, États-Unis)

Notes : m = valeur cible selon les bonnes pratiques de fabrication (GMP)  
M = valeur maximale admissible  
n = nombre d'échantillons à prélever et à analyser  
c = conformité (c.-à-d. nombre maximum d'échantillons permis entre m et M)

## VALEURS TYPIQUES \*

|                                       | Valeur        | Unité                      | Méthode                                       |
|---------------------------------------|---------------|----------------------------|---|
| Teneur en cendres                     | 0.5           | %                          | CML113: 575+/-25°C                            |
| <b>Données Microbiologiques ICMSF</b> |               |                            |   |
|                                       | <b>m</b>      | <b>M</b>                   | <b>n</b> <b>c</b> <b>Unité</b> <b>Méthode</b> |
| Entérobactéries                       | 10            | 100                        | 5   2   per g   TP4103/CML263                 |
| Staph. aureus                         | -             | absence                    | 5   2   per g   TP4106/CML265                 |
| Bacillus cereus                       | 20            | 100                        | 5   2   per g   TP4108/CML278                 |
| Clostridium perfringens               | 0             | 20                         | 5   2   per g   TP4105/CML279                 |
| Streptocoques groupe D                | 0             | 10                         | 5   2   per g   TP4107/CML280                 |
| Mésophiles anaérobies                 | 0             | 20                         | 5   2   per g   TP4130A/CML274                |
| Listeria Species                      | 20            | 100                        | 5   1   per 25g   TP4142B/CML281              |
| Listeria monocytogenes                | -             | absence                    | 5   0   per 25g   TP4121/CML281               |
| <b>Données nutritionnelles</b>        |               |                            |   |
|                                       | <b>Valeur</b> | <b>Unité</b>               | <b>Méthode</b>                                |
| Energie                               | 1663 / 391    | kJ / kcal pour 100 g       | Règlement (EU) 1169/2011                      |
| Protéines                             | max 0.5       | g / 100 g de matière sèche | Kjeldahl                                      |
| Glucides                              | min 97        | g / 100 g de matière sèche | Calcul  |
| dont sucres                           | 0             | g / 100 g de matière sèche | Calcul  |
| dont amidon                           | min 97        | g / 100 g de matière sèche | Own Analysis                                  |
| Lipides                               | max 0.15      | g / 100 g de matière sèche | CCI4 Extraction                               |
| dont acides gras saturés              | max 0.1       | g / 100 g de matière sèche | CCI4 Extraction                               |
| Fibres alimentaires                   | 0             | g / 100g                   | Littérature                                   |
| Sel                                   | <500          | mg / 100g                  | Enquête                                       |
| <b>Minéraux</b>                       |               |                            |   |
|                                       | <b>Valeur</b> | <b>Unité</b>               | <b>Méthode</b>                                |
| Calcium                               | 5             | mg / 100g de matière sèche | F.E.S/A.A.S                                   |
| Magnésium                             | 2             | mg / 100g de matière sèche | F.E.S/A.A.S                                   |
| Fer                                   | 0.1           | mg / 100g de matière sèche | F.E.S/A.A.S                                   |
| Potassium                             | <0.1          | mg / 100g de matière sèche | F.E.S/A.A.S                                   |
| <b>Métaux Lourds</b>                  |               |                            |   |
|                                       | <b>Valeur</b> | <b>Unité</b>               | <b>Méthode</b>                                |
| Métaux Lourds Totaux                  | 10            | mg/kg                      | Enquête                                       |
| Arsenic                               | 1             | mg/kg                      | Enquête                                       |
| Plomb                                 | 1             | mg/kg                      | Enquête                                       |
| Cadmium                               | 0.1           | mg/kg                      | Enquête                                       |
| Mercure                               | 0.05          | mg/kg                      | Enquête                                       |

Date d'entrée en vigueur : 06.01.2016 [1]

Les données ci-dessus ne vous sont communiquées qu'à titre d'information, pour vos recherches et vérifications personnelles. Il vous appartient de décider de l'opportunité et de la manière d'utiliser ces informations. Ingredion Incorporated et le groupe Ingredion ne garantissent ni l'exactitude ni l'exhaustivité des informations ci-dessus, ni l'adaptation de leurs produits à l'utilisation que vous envisagez d'en faire. En outre, les garanties expresses ou implicites relatives à la non-contrefaçon, au caractère commercialisable ou à l'adéquation à une finalité déterminée ne s'appliquent pas. Ingredion Incorporated et le groupe Ingredion ne sauraient être tenus pour responsables de quelque dommage que ce soit résultant de ou en rapport avec ce qui précède.

La marque et le logo INGREDION constituent des marques déposées du groupe Ingredion. Tous droits réservés. L'intégralité du contenu est protégée par le droit d'auteur, copyright © 2015.

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

## AUTRES INFORMATIONS

|   |  |
|---|--|
| <b>Contaminants</b>                       | Conforme au Règlement (EC) 1881/2006, amendé |
| <b>Pesticides</b>                         | Conforme au Règlement (EC) 396/2005, amendé  |
| <b>Certificat Casher</b>                  | oui  |
| <b>Certificat Halal</b>                   | oui  |
| <b>Conservateurs</b>                      | aucun  |
| <b>Dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>)</b> | typiquement < 10 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  
333 Styal Road  
Manchester M22 5LV  
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  
RSA

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

Registration number 2010/013219/07

Date d'entrée en vigueur : 06.01.2016 [1]

Les données ci-dessus ne vous sont communiquées qu'à titre d'information, pour vos recherches et vérifications personnelles. Il vous appartient de décider de l'opportunité et de la manière d'utiliser ces informations. Ingredion Incorporated et le groupe Ingredion ne garantissent ni l'exactitude ni l'exhaustivité des informations ci-dessus, ni l'adaptation de leurs produits à l'utilisation que vous envisagez d'en faire. En outre, les garanties expresses ou implicites relatives à la non-contrefaçon, au caractère commercialisable ou à l'adéquation à une finalité déterminée ne s'appliquent pas. Ingredion Incorporated et le groupe Ingredion ne sauraient être tenus pour responsables de quelque dommage que ce soit résultant de ou en rapport avec ce qui précède.

La marque et le logo INGREDION constituent des marques déposées du groupe Ingredion. Tous droits réservés. L'intégralité du contenu est protégée par le droit d'auteur, copyright © 2015.