



Matière sèche de glucose GLOBE^{MD} 28 DE NON GMO IP 10060090

La matière sèche de glucose GLOBE^{MD} 28 DE NON GMO IP 10060090 convient à toutes les applications alimentaires dans lesquelles on ne peut pas utiliser d'ingrédients liquides. Ce produit se manipule aisément; il a un goût fade et procure des solutions d'une grande clarté.

Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Humidité, %	-	4,0
Équivalent-dextrose	26,0	30,0
Couleur (33 %, p/p, solution)	-	2,0
SO ₂ , ppm	-	< 10
Conductivité (µmhos/cm à 30 %, b. sèche)	-	50
Cendres, %	-	0,05

Données sensorielles

Odeur	Aucune odeur étrangère détectable
Goût	Franc et typique

Profil glucidique, %, base sèche Typiques

Dextrose	3
Maltose	11
Maltotriose	14
Saccharides plus élevés (DP4+)	72

Normes microbiologiques

	Max.
Dénombrement sur plaque/g	100
Levure/g	20
Moisissure/g	20
Coliformes/g	10
<i>E. coli</i> /10 g	Négatif
<i>Salmonella</i> /25 g	Négatif

Masse volumique apparente

Min.	Max.
lb/pi ³	28 38

Épreuve de tamisage

Min.	Max.
% sur tamis de 60 mesh U.S.S.	- 2

Typiques

% sur tamis de 100 mesh U.S.S.	4
% sur tamis de 200 mesh U.S.S.	32
% sur tamis de 325 mesh U.S.S.	37
% dans un tamis de 325 mesh U.S.S.	27

Données nutritionnelles/100 g

	Typiques
Calories	389
Lipides (total), g	< 0,1*
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	< 4*
Glucides (total), g	97,2
Fibres alimentaires, g	0
Sucres (total)**, g	15,0
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	82,2
Protéines, g	< 0,1*
Vitamine D, mcg	0
Calcium, mg	< 4*
Fer, mg	< 0,4*
Potassium, mg	< 20*
Cendres, g	< 0,1*

*Quantité négligeable à la limite de dosage.

**Ici, les « sucres (total) » peuvent être inclus dans les « sucres ajoutés », sur l'étiquette nutritionnelle des produits finis.

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

Sacs

Ce produit doit être entreposé dans un endroit propre et sec; il ne doit pas être exposé à des températures élevées (> 90 °F/32 °C) pendant des périodes prolongées.

Durée de conservation

Deux ans

Données réglementaires

N° CAS 68131-37-3

États-Unis

Conforme aux normes FCC (Food Chemical Codex).
Norme d'identité 21 CFR 168.121
Affirmation GRAS 21 CFR 184.1865
Étiquetage Sirop de maïs déshydraté ou sirop de glucose déshydraté

Canada

Aliment normalisé Règlement CFDA
Norme d'identité B.18.017
Étiquetage Matière sèche de glucose ou sirop de glucose déshydraté

Caractéristiques et avantages

Produit modifié par une enzyme
Distribution uniforme des glucides
Produit ayant subi un échange d'ions
Faible teneur en cendres
Séché par atomisation
Goût fade
Clair lorsqu'en solution
Manipulation aisée
Cristallisation contrôlée
Propriétés volumisantes

Date d'entrée en vigueur : le 15 octobre 2023

Date de la prochaine révision : le 15 octobre 2026

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'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 © 2023.

5 Westbrook Corporate Ctr.,
Westchester, Illinois 60154
U.S.A.
708 551-2600

1600 – 90 Burnhamthorpe Road West,
Mississauga, Ontario L5B 0H9
Canada
905 281-7950

www.ingredion.ca