



GLOBE^{MD} Solides de Glucose HTM 55 019530

La Globe^{MD} Solides de glucose haute teneur maltose (HTM) 55 019530 est un succédané en poudre sec et fluide, idéal dans les procédés de brassage.

Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Humidité, %	-	4,0
Équivalent en dextrose (ED)	49,0	55,0
Couleur (33 % sol. P/P)	-	2,0
SO ₂ , ppm	-	< 10
Conductivité, µmhos/cm @ 30% b.s.	-	50
Amidon apparent	-	Négatif
Cendres, %	-	0,05

Données sensorielles

Odeur	Aucune odeur étrangère détectable
Saveur	Goût caractéristique et net

Profil glucidique, % b.s.

	Typique
Dextrose	8
Maltose	55
Maltotriose	17
Saccharides d'ordre supérieur (DP4+)	20

Normes microbiologiques

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

Épreuve de tamisage

	Min.	Max.
% sur un tamis de 6 mesh U.S.S.	-	2,0
Typique		
% sur un tamis de 20 mesh U.S.S.		37
% sur un tamis de 45 mesh U.S.S.		56
% sur un tamis de 100 mesh U.S.S.		6
% à travers un tamis de 325 mesh U.S.S.		1

Données nutritionnelles/100g Typique

Calories	389
Lipides (total), g	< 0,1*
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	< 4*
Glucides (total), g	97,2
Fibres alimentaires, g	0
Sucres Totaux***, g	61,6
Sucres ajoutés, g	35,6
Protéines, g	< 0,1*
Vitamine D, mcg	0
Calcium mg	< 4*
Fer, mg	< 0,4*
Potassium, mg	< 20*
Cendres, g	< 0,1*

*N'est pas présent un niveau de quantification.

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

Sacs
Supersacs

La matière sèche de glucose en sac se conserve indéfiniment lorsqu'elle est entreposée à un endroit propre et sec et qu'elle n'est pas exposée à des températures élevées (> 90°F, > 32°C) pendant de longues périodes.

Durée de conservation

1 an

Données réglementaires

N° CAS 68131-37-3

États-Unis

Répond aux norms FCC (Food Chemical Codex).
Norme d'identité 21 CFR 168.121
Confirmation GRAS 21 CFR 184.1865
Étiquetage Matière sèche de sirop de maïs
Sirop de maïs déshydraté
Matière sèche de sirop de glucose
Sirop de glucose déshydraté

Canada

Aliment normalisé Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada
Norme d'identité B.18.017
Étiquetage Matière sèche de glucose
Sirop de glucose déshydraté

Caractéristiques et avantages

Profil glucidique idéal
80 % extrait fermentescible
S'ajoute directement dans la cuve
Facilite le brassage à haute densité
À ions échangés
Pas d'interférence de saveur
Granules fluides
Manipulation et entreposage faciles
Pas de déchets encombrants
Pas de perte de produit
100 % extrait total
Très faible teneur en minéraux
Pas de ternissage minéral
Filtration plus rapide du produit
Meilleur contrôle de la couleur
Améliore le contrôle des interactions protéiques

Date d'entrée: Le 11 janvier 2023

Prochaine date de révision: Le 11 janvier 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 vous les utiliserez.

Ingredion Incorporated et le groupe de sociétés Ingredion n'offrent aucune garantie quant à l'exhaustivité 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 © 2023.

5 Westbrook Corporate Ctr., 1600-90 Burnhamthorpe Road West,
Westchester, Illinois 60154 Mississauga, Ontario L5B 0H9
U.S.A. Canada
Tél: 708.551.2600 Tél: 905.281.7950

www.ingredion.ca