SO079 Maltodextrines

Code EAN	8414933026181
RSIPAC N°	40-06065/CAT

DESCRIPTION :
Ingrédient d'origine naturelle, un mélange de saccharides nutritifs, obtenues par hydrolyses enzymatique partielle, purification et atomisation de l'amidon de maïs.

APPLICATIONS :
Cristallisation du sucre avec l'eau
Associé à n'importe quelle préparation contenant de l'eau et du sucre. à une température négative, chaque cristallisation de sucre donne une texture différente, par exemple le glucose et la dextrose donnent des petits cristaux.
Le sucre, tout particulièrement le sucre inverti, permet de maintenir l'humidité de la préparation.

COMPOSITION :
Maltodextrines (maïs)

PROPRIETES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Humidité	<5%
Cendres sulfatées	<0.1%
Dioxyde de souffre	<10 mg/kg
Protéines	<0.15%
pH (en solution)	4.5-5.5
Dextrose équivalent	11-14
Calcul calorique	384 Kcal/100g 1605 Kj/100g
Densité apparente	450 g/L

PARAMETRES ORGANOLEPTIQUES
Aspect : Poudre fine de couleur blanche
Goût et odeur : neutre

PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES :

microorganismes aérobies mésophiles (cfu/g)	<1000
champignons et levures (cfu/g)	<50
Salmonelle spp (cfu/25gr)	absence
E coli (cfu/g)	absence

EMBALLAGE
Emballage de polypropylène noir.

STOCKAGE :
A conserver dans un lieu frais, à l'abri de la lumière.

DATE LIMITE D'UTILISATION :
A utiliser de préférence dans les 24 mois suivants la date de fabrication, si le produit à été conservé dans son emballage d'origine, dans les conditions citées précédemment.

SO079 Maltodextrines

LISTE DES ALLERGENES en accord avec les directives 2000/12/CE et 2003/89/CE :

TYPE	OUI	NON	ORIGINE
Céréales contenant du gluten ou dérivé (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou variété hybride)	☐	☒	
Crustacés ou produits à base de crustacé	☐	☒	
Poissons ou produits à base de poisson	☐	☒	
Œufs ou produit à base d'œuf	☐	☒	
Cacahuète ou produit à base de cacahuète	☐	☒	
Soja ou produit à base de soja	☐	☒	
Lait et ses dérivés	☐	☒	
Fruits à coques ; amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, noix de macadamia	☐	☒	
Céleri et dérivés	☐	☒	
Moutarde et dérivés	☐	☒	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	☐	☒	
Dioxyde de souffre et sulfites en concentrations supérieur a 10mg/kg ou 10mg/litre exprimé sous la forme SO_2	☐	☒	
Mollusques ou dérivés	☐	☒	
Lupins et dérivés	☐	☒	

DECLARATION SUR LES GRAISSES SATUREES

Nous déclarons que le produit mentionné dans cette feuille n'a pas été élaboré avec des matières grasses hydrogénées.

OGM :

Apres une étude minutieuse de tous les ingrédients utilisés pour ce produit, et considérant la potentialité d'une modification génétique, les résultats sont résumés dans le tableau ci-dessous :

INGREDIENT	OUI	NON	ORIGINE-OGM (oui/non)
Endive	☐	☒	Ne s'applique pas
Cotton	☐	☒	Ne s'applique pas
Maïs	☒	☐	Non
Pomme de terre	☐	☒	Ne s'applique pas
Colza	☐	☒	Ne s'applique pas
Soja	☐	☒	Ne s'applique pas

SO079 Maltodextrines

Sucre de betterave	☐	☒	Ne s’applique pas
Tomate	☐	☒	Ne s’applique pas
Blé	☐	☒	Ne s’applique pas

INFORMATION CONCERNANT LA LEGISLATION LOCAL EN VIGUEUR.

Il en va de la responsabilité de l’utilisateur de veiller à ce que les ingrédients ou doses recommandées dans la fiche technique soient en adéquation avec les législations en vigueur dans le pays ou zone d’utilisation.