

Présentation	<p>Définition Amidon obtenu à partir de maïs. Cette poudre de couleur blanc à blanc crème est destinée à l'alimentation humaine</p> <p>Origine France</p> <p>Dénomination légale Amidon de maïs</p> <p>Process Extraction humide, séchage</p> <p>Conservation 24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité.</p>																		
Caractéristiques physicochimiques	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Critères d'analyses</th> <th style="width: 25%;">Moyenne/Tolérance</th> <th style="width: 25%;">Méthodes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Humidité</td> <td>13% max</td> <td>NF V03 707</td> </tr> <tr> <td>Cendres brutes</td> <td>0,1% max</td> <td>NF V03 760</td> </tr> <tr> <td>Dioxyde de soufre (SO₂)</td> <td>10 ppm max</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Granulométrie > 200µm</td> <td>< 0,1%</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes	Humidité	13% max	NF V03 707	Cendres brutes	0,1% max	NF V03 760	Dioxyde de soufre (SO ₂)	10 ppm max		Granulométrie > 200µm	< 0,1%				
Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes																	
Humidité	13% max	NF V03 707																	
Cendres brutes	0,1% max	NF V03 760																	
Dioxyde de soufre (SO ₂)	10 ppm max																		
Granulométrie > 200µm	< 0,1%																		
Microbiologie	<p>Valeurs indicatives</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <tbody> <tr> <td style="width: 50%;">Germe aérobies mésophiles</td> <td style="width: 25%;"><20 000/g</td> <td style="width: 25%;">NF EN ISO 4833</td> </tr> <tr> <td>Coliformes totaux</td> <td><10 /g</td> <td>NF V08 - 050</td> </tr> <tr> <td>Coliformes fécaux</td> <td>< 20 /g</td> <td>NF V08 - 054</td> </tr> <tr> <td>Levures et moisissures</td> <td><250/g</td> <td>NF V08 - 036</td> </tr> <tr> <td>Salmonelles</td> <td>Absence dans 25g</td> <td>BRD07/11-12/05</td> </tr> <tr> <td>E. coli</td> <td>Absence dans 1g</td> <td>NF ISO 16649-2</td> </tr> </tbody> </table>	Germe aérobies mésophiles	<20 000/g	NF EN ISO 4833	Coliformes totaux	<10 /g	NF V08 - 050	Coliformes fécaux	< 20 /g	NF V08 - 054	Levures et moisissures	<250/g	NF V08 - 036	Salmonelles	Absence dans 25g	BRD07/11-12/05	E. coli	Absence dans 1g	NF ISO 16649-2
Germe aérobies mésophiles	<20 000/g	NF EN ISO 4833																	
Coliformes totaux	<10 /g	NF V08 - 050																	
Coliformes fécaux	< 20 /g	NF V08 - 054																	
Levures et moisissures	<250/g	NF V08 - 036																	
Salmonelles	Absence dans 25g	BRD07/11-12/05																	
E. coli	Absence dans 1g	NF ISO 16649-2																	
Contaminants	<p>Pesticides Conforme à la réglementation en vigueur</p> <p>Métaux lourds Conforme à la réglementation en vigueur</p> <p>Mycotoxines Conforme à la réglementation en vigueur</p>																		

Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 /

OGM

2003 et leurs modifications.

Allergènes

Exempt d'allergènes (Règlement CE n° 2000/13 et 2003/89)

Ionisation

Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.

AMIDON DE MAÏS

Page 2/2

Valeurs nutritionnelles

Energie	1490 kJ / 350 kcal	dont sucres	0 g
Matières grasses	< 0,1 g	Fibres	0 g
dont saturés	< 0,1 g	Protéines	0,3 g
Glucides	87,7 g	Sel	0,025g

Valeurs indicatives moyennes pour 100g, d'après données fournisseur

Applications

La crème de maïs sert à lier les sauces ou les potages et donne de l'onctuosité. Ajoutée dans les pâtisseries à la place de la farine, elle apporte de la légèreté.

Il faut toujours délayer l'amidon dans un peu d'eau froide pour éviter les grumeaux puis incorporer au liquide bouillant

Sauces: 2 cuillères à soupe arasées pour 1/4L

Veloutés: 2 cuillères à soupe arasées par L

Pâtisserie: remplacer de la moitié à la totalité de la farine par l'amidon de maïs.

Reference PQG007-7.2.1
Version H
Application date 13/01/2015



[Tapez ici]

CORN STARCH

Presentation	Starch which stems from maize. This white cream-white powder is for																	
	Definition	human consumption																
	Origin	France																
	Legal naming	Corn starch																
	Process	Wet extraction, drying																
	Storage	24 months in a cool dry, place																
Physicochemical characteristics	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Analysis</th> <th>Average/Allowance</th> <th>Methods</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Moisture</td> <td>13% max</td> <td>NF V03707</td> </tr> <tr> <td>Ashes</td> <td>0,1% max</td> <td>Ar. 08/09/77</td> </tr> <tr> <td>SO₂</td> <td>10 ppm max</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Granulation > 200µm</td> <td>< 0,1%</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Analysis	Average/Allowance	Methods	Moisture	13% max	NF V03707	Ashes	0,1% max	Ar. 08/09/77	SO ₂	10 ppm max		Granulation > 200µm	< 0,1%	
	Analysis	Average/Allowance	Methods															
	Moisture	13% max	NF V03707															
	Ashes	0,1% max	Ar. 08/09/77															
	SO ₂	10 ppm max																
Granulation > 200µm	< 0,1%																	
Microbiology	Indicative values																	
	Total count	<20 000/g	NF EN ISO 4833															
	Total coliforms	<10 /g	NF V08 - 050															
	Faecal coliforms	< 20 /g	NF V08 - 054															
	Yeasts and moulds	<250/g	NF V08 - 036															
	Salmonellas E. coli	Absence dans 25g Absence dans 1g	BRD07/11-12/05 NF ISO 16649-2															
Contamination	Pesticides	According to legislation in place																
	Heavy metals	According to legislation in place																
	Mycotoxins	According to legislation in place																
	GMO	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.																
	Allergens	Allergen free (By law CE n° 2000/13 and 2003/89)																
	Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.																

CORN STARCH

Nutritional values

Energy	1490 kJ / 350 kcal	of which sugar	0 g
Fat	< 0,1 g	Fibers	0 g
of which saturates	< 0,1 g	Proteins	0,3 g 87,7 g
Carbohydrates	s for 100 g, according to data supplier		

Average indicative value

Application

Maize starch is used to bind sauces or soups and to give unction. Added in pastries instead of flour it gives lightness.

Always mix corn starch in some cold liquid to avoid lumps and add to the boiling liquid

Sauces: 2 levelled spoons for 1/4L

Cream soup: 2 levelled spoons per 1L

Pastries: replace half to the totality of the flour by the maize flour.



