



Ingredion™

## PURITY GUM<sup>MD</sup> 59 32296101

L'amidon alimentaire modifié PURITY GUM<sup>MD</sup> 59 est un amidon de faible viscosité qui est fait à partir de maïs cireux. Cet agent filmogène forme une pellicule transparente d'une superbe malléabilité et présentant une excellente résistance au craquage et à l'écaillage. Ce produit s'inscrit dans le programme d'identité préservée TRUETRACE<sup>MD</sup> d'Ingredion Incorporated de produits non génétiquement modifiés.

### Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Humidité, %	-	9,0
pH (9 %, p/p, en suspension)	4,5	6,5
Viscosité (CML-Brabender-123EM), fluidité en entonnoir, secondes	13	25

### Aspect physique

	Typiques
Couleur	Blanc à blanc cassé
Forme	Poudre fine

### Épreuve de tamisage

	Typiques
% sur tamis de 100 mesh U.S.S.	< 10
% sur tamis de 200 mesh U.S.S.	< 50

### Normes microbiologiques

L'analyse initiale est effectuée à partir d'un seul échantillon composite par rapport à une valeur limite de m. Lorsque le résultat obtenu dépasse la valeur m, la méthode d'échantillonnage à trois volets pour acceptation présentée ci-dessous est alors utilisée.

	n	c	m	M
Dén. sur plaque/g	5	3	1 000	10 000
Levure/g	5	3	200	1 000
Moisissure/g	5	3	200	1 000
Entérobactériacées	5	3	10	100

Où n = nbre d'échantillons analysés; c = nbre maximal de résultats permis entre m et M; m = limite cible supérieure; M = valeur maximale acceptable.

<i>E. coli</i>	Négatif
<i>Salmonella</i>	Négatif

### Données nutritionnelles/100 g Typiques

Calories	366
Calories provenant des lipides	0
Lipides (total), g	< 0,1*
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	230
Glucides (total), g	91,4
Fibres alimentaires, g	0
Sucres Totaux**, g	< 0,1*
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	91,4
Protéines, g	< 0,1*
Vitamine D, mcg	0
Calcium mg	40
Fer, mg	< 0,4*
Potassium, mg	< 20*
Cendres, g	0,3

\*N'est pas présent un niveau de quantification.

\*\*Les « sucres totaux » dans ce produit peuvent contribuer aux « sucres ajoutés » à des fins d'étiquetage nutritionnel dans le produit final de consommation.

### Certification

Kasher pareve  
Halal

### Emballage et entreposage

L'amidon modifié PURITY GUM<sup>MD</sup> 59 est emballé dans des fûts en fibre d'un poids net de 180 lb. L'amidon modifié PURITY GUM<sup>MD</sup> 59 doit être entreposé dans un endroit propre et sec, à la température ambiante et à l'abri des matières fortement aromatiques.

### Durée de conservation

L'amidon modifié PURITY GUM<sup>MD</sup> 59 doit être consommé au plus tard 24 mois suivant sa date de fabrication.

### Données réglementaires

Source Maïs cireux

### États-Unis

Conforme aux normes FCC (Food Chemical Codex)  
Étiquetage Amidon alimentaire modifié

### Canada

Règlement CFDA B.16.100 Table XIII  
Étiquetage Amidon de maïs modifié

### Caractéristiques et avantages

L'amidon modifié PURITY GUM<sup>MD</sup> 59 est soluble dans l'eau froide, bien qu'on recommande de le chauffer à environ 60° C à 71° C (140° F à 160° F) pour obtenir plus rapidement une dispersion complète. Lorsqu'utilisé à une concentration de 30 % de matière solide, l'amidon modifié PURITY GUM<sup>MD</sup> 59 reste fin et fluide. Ce produit forme une pellicule lisse, claire, luisante et malléable qui ne colle pas.

Ce produit est offert dans le cadre du programme d'identité préservée TRUETRACE<sup>MD</sup> d'Ingredion Incorporated de produits non génétiquement modifiés.

Date d'entrée en vigueur : le 9 juin 2020

Date de la prochaine révision : le 9 juin 2023

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'exactitude 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 © 2020.

5 Westbrook Corporate Ctr., 1600 – 90 Burnhamthorpe Road West,  
Westchester, Illinois 60154 Mississauga, Ontario L5B 0H9  
U.S.A. Canada  
708 551-2600 905 281-7950

[www.ingredion.ca](http://www.ingredion.ca)