

Dextrose Anhydre CERELOSE^{MD} 024010

Le dextrose anhydre Cerelose^{MD} 024010 est un dextrose anhydre de qualité alimentaire à la pureté exceptionnelle.

Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Humidité, %	-	1,0
Équivalent en dextrose (ED)	99,8	
Dextrose (comme le glucose dextrogyre), % b.s.	99,8	-
Couleur originale	-	1,0
Limpidité % @ 17.5° Bé	92,0	-
SO ₂ , ppm	-	< 10
Conductivité (µmhos/cm @ 30 % b.s.)	-	35,0
Cendres, %	-	0,05
Amidon apparent	-	Négatif

Données sensorielles

Odeur	Aucune odeur étrangère détectable
Saveur	Goût sucré et net

Épreuve de tamisage

	Max.
% sur un tamis de 20 mesh U.S.S.	1,0

Normes microbiologiques

	Max.
Dénombrement sur plaque/g	200
Levure/g	20
Moissure/g	20
Coliformes/g	Négatif
<i>E. coli</i> /30g	Négatif
<i>Salmonella</i> /100g	Négatif

Données nutritionnelles/100g Typique

Calories	399
Lipides (total), g	<0,1*
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	<2*
Glucides (total), g	99,9
Fibres alimentaires, g	0
Sucres Totaux**, g	99,8
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	0,1
Protéines, g	<0,1*
Vitamin D, mcg	0
Calcium mg	<2*
Fer, mg	<0,2*
Potassium, mg	<10*
Cendres, g	<0,1*

*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

Sacs
Bacs
Barils
En vrac

Le dextrose en sac doit être conservé dans un endroit propre et sec et ne doit pas être exposé à des températures élevées (> 90°F/ 32°C) pendant de longues périodes.

Durée de conservation

3 ans

Données réglementaires

No. CAS 50-99-7

États-Unis

Répond aux normes FCC (Food Chemical Codex).
Norme d'identité 21 CFR 168.110
Confirmation GRAS 21 CFR 184.1857
Étiquetage Dextrose anhydre ou Anhydre dextrose

Canada

Aliment normalisé Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada
Norme d'identité B.18.015
Étiquetage Dextrose anhydre ou Anhydre dextrose

Caractéristiques et avantages

Pureté exceptionnelle
Fluide
Minimise l'interférence de l'humidité
Goût sucré léger, net, frais
Substitut du sucre économique

Date d'entrée: Le 31 décembre 2021

Prochaine date de révision: Le 31 décembre 2024

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'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 © 2021.

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

www.ingredion.ca