



Ingredion™

spécifications techniques

## ULTRA-SPERSE<sup>MD</sup> SR 32566111

L'amidon alimentaire modifié ULTRA-SPERSE<sup>MD</sup> SR est un amidon de qualité supérieure qui gonfle dans l'eau froide, fait à partir de maïs cireux. Il convient particulièrement bien aux préparations alimentaires instantanées soumises à des procédés de transformation rigoureux. Ce produit est offert dans le cadre du programme d'identité préservée TRUETRACE<sup>MD</sup> d'Ingredion Incorporated de produits non génétiquement modifiés.

### Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Humidité, %	-	10,0
pH (9 %, p/p, en suspension)	4,8	7,0
Viscosité (M504H)		
15 min, MVU	320	820
Finale, MVU	125	475

### Aspect physique

	Typiques
Couleur	Blanc à blanc cassé
Forme	Poudre grossière

### Épreuve de tamisage

	Max.
% sur tamis de 20 mesh U.S.S.	2
% sur tamis de 100 mesh U.S.S.	30

### 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
Moissure/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	363
Calories provenant des lipides	0
Lipides (total), g	< 0,1*
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	233
Glucides (total), g	90,5
Fibres alimentaires, g	0
Sucres Totaux, g	< 0,1*
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	90,5
Protéines, g	0,1
Vitamine D, mcg	0
Calcium mg	6
Fer, mg	< 0,2*
Potassium, mg	< 10*
Cendres, g	0,2

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

### Certification

Kasher pareve  
Halal

### Emballage et entreposage

L'amidon alimentaire modifié ULTRA-SPERSE<sup>MD</sup> SR est emballé dans des sacs de papier kraft multiparoi d'un poids net de 55 lb. L'amidon alimentaire modifié ULTRA-SPERSE<sup>MD</sup> SR 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 alimentaire modifié ULTRA-SPERSE<sup>MD</sup> SR 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 100  
Étiquetage Amidon de maïs modifié

### Caractéristiques et avantages

Les dispersions préparées au moyen de l'amidon alimentaire modifié ULTRA-SPERSE<sup>MD</sup> SR présentent une texture lisse et courte ainsi qu'un excellent lustre, et résistent extrêmement bien aux procédés de transformation rigoureux, comme une chaleur intense, un cisaillement élevé et de faibles pH. L'amidon alimentaire modifié ULTRA-SPERSE<sup>MD</sup> SR se disperse aisément dans l'eau chaude ou froide, et procure aux aliments préparés une texture riche et crémeuse en bouche. Présentant une excellente stabilité lorsqu'il est conservé à basses températures, il convient bien aux produits surgelés et réfrigérés.

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 23 janvier 2023

Date de la prochaine révision : le 23 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.

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  
708 551-2600 905 281-7950

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