



Ingredion™

spécifications techniques

## FIRM-TEX<sup>MD</sup> 06863102

L'amidon alimentaire modifié FIRM-TEX<sup>MD</sup> est fait à partir de maïs cireux. Il est utilisé comme agent liant et texturant dans les produits de viande cuits et autres applications nécessitant une température de gélatinisation peu élevée. 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, %	-	13,0
pH (20 %, p/p, en suspension)	4,5	7,0
Viscosité (CML-M106) Finale, MVU	340	540

### Aspect physique

	Typiques
Couleur	Blanc à blanc cassé
Forme	Poudre fine

### Épreuve de tamisage

	Typiques
% sur tamis de 100 mesh U.S.S.	> 95
% sur tamis de 200 mesh U.S.S.	> 85

### 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	10 000	100 000
Levure/g	5	3	200	1 000
Moissure/g	5	3	200	1 000
Entérobactériacées	5	3	100	1 000

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

Conforme aux normes de la NFPA concernant les bactéries thermophiles

### Données nutritionnelles/100 g Typiques

Calories	360
Calories provenant des lipides	0
Lipides (total), g	< 0,1*
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	148
Glucides (total), g	89,9
Fibres alimentaires, g	0
Sucres Totaux, g	< 0,1*
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	89,9
Protéines, g	0,2
Vitamin D, mcg	0
Calcium mg	3
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 modifié FIRM-TEX<sup>MD</sup> est emballé dans des sacs de papier kraft multicouche d'un poids net de 50 lb. L'amidon modifié FIRM-TEX<sup>MD</sup> 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 FIRM-TEX<sup>MD</sup> 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 FIRM-TEX<sup>MD</sup> présente d'excellentes propriétés de rétention d'eau et est donc idéal dans les applications de l'industrie des viandes. Il peut partiellement remplacer le lait écrémé en poudre, et réduire la perte d'humidité dans les viandes emballées sous vide. Incorporer 2 à 4 % d'amidon modifié FIRM-TEX<sup>MD</sup> peut considérablement améliorer la consistance, prolonger la durée de conservation, et diminuer l'exsudat dans une grande variété de viandes cuites et fumées. Cet amidon confère aux soupes et aux sauces à pH élevé une bonne viscosité et une texture courte et lisse. Se gélatinisant à basses températures, il convient bien aux mélanges secs auxquels il faut ajouter de l'eau chaude grâce à sa capacité de gélatinisation à basse température. 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 4 mai 2023

Date de la prochaine révision : le 4 mai 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'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 © 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)