



## PenCling<sup>MD</sup> 320 06450402

La féculé de pomme de terre modifiée PenCling<sup>MD</sup> 320 présente une viscosité élevée, des capacités de rétention d'eau et des propriétés liantes. La féculé PenCling<sup>MD</sup> 320 procure un contrôle de l'humidité tout en conférant de la stabilité aux nouilles asiatiques et aux produits de boulangerie et de pâtisserie. Son goût fade ne masque pas les saveurs délicates des produits.

### Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Humidité, %	-	18,0
pH	5,0	8,0
Viscosité finale (MVU)	600	-

### Aspect physique

	Typiques
Couleur	Blanc à blanc cassé
Forme	Poudre fine

### Épreuve de tamisage

	Typiques
% sur tamis de 100 mesh U.S.S.	< 2,0

### 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
Moisissure/g	5	3	200	1 000
Coliformes	5	3	100	1 000

Où n = n<sup>bre</sup> d'échantillons analysés; c = n<sup>bre</sup> 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	342
Calories provenant des lipides	0
Lipides (total), g	< 0,1*
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	163
Glucides (total), g	85,5
Fibres alimentaires, g	0
Sucres (total), g	< 0,1*
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	85,5
Protéines, g	0,1
Vitamine D, mcg	0
Calcium, mg	6
Fer, mg	0,6
Potassium, mg	< 20*
Cendres, g	< 0,1*

\*Quantité négligeable à la limite de dosage.

### Certification

Kasher pareve  
Halal

### Emballage et entreposage

La féculé de pomme de terre PenCling<sup>MD</sup> 320 est emballée dans des sacs de papier kraft multicouche ou des réservoirs portatifs. La féculé de pomme de terre PenCling<sup>MD</sup> 320 doit être entreposée dans un endroit propre et sec, à la température ambiante et à l'abri des matières fortement aromatiques.

### Durée de conservation

La féculé de pomme de terre PenCling<sup>MD</sup> 320 doit être consommée au plus tard 24 mois suivant sa date de fabrication.

### Données réglementaires

Source Pomme de terre

### États-Unis

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

### Canada

Règlement CFDA B.16.100 Table XIII  
Étiquetage Féculé de pomme de terre modifiée

### Caractéristiques et avantages

- Propriétés filmogènes supérieures
- Excellentes propriétés liantes
- Texture des nouilles améliorées
- Goût fade
- Excellentes capacités de rétention d'eau
- Viscosité élevée

Date d'entrée en vigueur : le 11 septembre 2023

Date de la prochaine révision : le 11 septembre 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., I 600 – 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)