

ENZOSE® Sirop de Maïs/Glucose 62 ED 016500

Le Enzoise® sirop de maïs/glucose 62 ED 016500 est un sirop de maïs à conversion enzymatique, à ions échangés et à viscosité régulière ayant un équivalent en dextrose de 62.

Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Matière sèche, %	81,0	82,7
Équivalent en dextrose (ED)	60,0	64,0
Couleur originale	-	2,0
SO ₂ , ppm	-	< 10
Conductivité, µmhos/cm @ 30% b.s.	-	50
Cendres, %	-	0,05
Amidon apparent		Négatif

Données sensorielles

Odeur	Aucune odeur étrangère détectable
Saveur	Goût caractéristique et net

Profil glucidique, % b.s.

	Typique
Dextrose	29
Maltose	42
Maltotriose	12
Saccharides d'ordre supérieur (DP4+)	17

Normes microbiologiques

	Max.
Dénombrement sur plaque/g	100
Levure/g	20
Moisissure/g	20

Densité et viscosité vs température

Temp °F	kg/litre	lb/gal	Viscosité, cP
80	1 423	11,87	29 400
100	1 417	11,82	6 950
120	1 412	11,77	2 930

Données nutritionnelles/100g

	Typique
Calories	327
Lipides (total), g	<0,1*
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	<4*
Glucides (total), g	81,8
Fibres alimentaires, g	0
Sucres Totaux**, g	58,3
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	23,5
Protéines, g	<0,1*
Vitamine D, mcg	0
Calcium, mg	<4*
Fer, mg	<0,4*
Potassium, mg	<20*
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

En vrac

La température recommandée pour la manipulation et l'entreposage est entre 110 °F et 120 °F (43 °C et 49 °C) pour faciliter la manipulation et minimiser le développement de la couleur.

Durée de conservation

1 an

Données réglementaires

N° CAS 8029-43-4

États-Unis

Répond aux normes FCC (Food Chemical Codex).
Norme d'identité 21 CFR 168.120
Confirmation GRAS 21 CFR 184.1865
Étiquetage Sirop de maïs ou sirop de glucose

Canada

Aliment normalisé Loi et Règlement sur les aliments et drogues du Canada
Norme d'identité B.18.016 ou B.18.018
Étiquetage Sirop de glucose ou glucose ou sirop de maïs

Features and Benefits

Produit enzymé
Distribution sur mesure des glucides
À ions échangés
Grande pureté stable
Très faible teneur en protéines
Ne crée pas d'interactions protéiques non désirées
Coloration faible
Ne donne pas une couleur non désirée
Stabilité de la couleur
Préserve la qualité pendant l'entreposage
Profil de saveur net
Réduit les défauts d'arôme

Date d'entrée: Le 01 Mai 2023

Prochaine date de révision: le 01 Mai 2025

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 © 2023.

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