



Référence : PJ-004_P-002

Version n° 2

FICHE TECHNIQUE

AMIDON DE MAIS

Référence BEF : 16447

Date de création : 24/03/2017

Date de mise à jour : 15/04/2024

Code EAN UC : 3441110164478

Code EAN UV :

Code douanier : 11081200

Code emballer : 56028B

Description

Cet amidon de maïs est prévu pour une utilisation alimentaire. Il est produit par un procédé humide à partir de maïs spécialement cultivé pour l'amidonnerie. Il se présente sous la forme d'une poudre blanche à blanc-crème. max.

Ingrédients

Amidon de maïs

Peut contenir des traces de : gluten, lait, soja, sésame

Valeurs nutritionnelles indicatives pour 100 g

Valeur énergétique :	357 kCal / 1518 kJ
Matières grasses :	0,06 g
Dont acides gras saturés :	0,03 g
Glucides :	87,5 g
Dont sucres :	<0,01 g
Fibres alimentaires :	<0,01 g
Protéines :	0,5 g
Sel :	0,05 g

Cibles microbiologiques (germes/g)

Flore mésophile aérobie revivable	< 7 500 UFC/g
Levures	< 150 UFC/g
Moisissures	< 150 UFC/g
Salmonelles	Absence/25g

Caractéristiques

Humidité 14% max ; Cendres : ≤ 0,15% ; pH -20% (w/v) : 4,5 -7,0 ; Sulfites (SO₂) : ≤ 10 ppm.

La fiche technique n'est pas exhaustive, les produits sont naturels et susceptibles de présenter des défauts, des calibres, des granulométries variables, ...

Toute exigence particulière doit faire l'objet d'une étude.



Référence : PJ-004_P-002

Version n° 2

FICHE TECHNIQUE

AMIDON DE MAIS

Référence BEF : 16447

Date de création : 24/03/2017

Date de mise à jour : 15/04/2024

Applications

Conservation

12 mois à l'abri de l'humidité et de la chaleur.

OGM

Produit non issu de souches génétiquement modifiées selon les directives européennes 1829/2003/CE et 1830/2003/CE. Aussi les obligations de traçabilité de « OGM » et d'étiquetage « OGM » ne s'appliquent pas.

Ionisation

Produit non ionisé.

Conditionnement

Sac papier de 5 KG



Référence : PJ-004_P-002

Version n° 2

FICHE TECHNIQUE

AMIDON DE MAIS

Référence BEF : 16447

Date de création : 24/03/2017

Date de mise à jour : 15/04/2024

Allergènes

Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif, d'un support d'additif ou d'arôme, d'un auxiliaire technologique, d'un solvant de :

Allergènes	Présence ou absence (précisez)	Composant concerné (précisez)	Risque de contamination croisée ?
Céréales contenant du gluten, à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées, et produit à base de ces céréales	Absence		OUI
Crustacés et produits à base de crustacés	Absence		NON
Oeufs et produits à base d'œufs	Absence		NON
Poissons et produits à base de poissons	Absence		NON
Arachides et produits à base d'arachides	Absence		NON
Soja et produits à base de soja	Absence		OUI
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Absence		OUI
Fruits à coque, à savoir: amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes, (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits	Absence		NON
Céleri et produits à base de céleri	Absence		NON
Moutarde et produits à base de moutarde	Absence		NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	Absence		OUI
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant	Absence		NON
Lupin et produits à base de lupin	Absence		NON
Mollusques et produits à base de mollusques	Absence		NON