

## AMIDON DE MAIS

Code interne : 181319

Date de mise à jour : 06/11/24

Code EAN 13 : 3760008877161

Nomenclature douanière : 11081200

### Description

Cet amidon de maïs est prévu pour une utilisation alimentaire. Il est produit à partir de maïs spécialement cultivé, par des procédés de raffinage modernes. Il se présente sous la forme d'une poudre blanche à blanc cassé.

### Ingrédients

amidon de maïs

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

### Valeurs nutritionnelles indicatives pour 100 g

Valeur énergétique :	357 kcal / 1518 kJ
Matières grasses :	0,6 g
Dont acides gras saturés :	0,3 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 revivifiable	< 7500 UFC/g
Levures	< 150 UFC/g
Moisissures	< 150 UFC/g
Salmonelles	Absence/25g

### Caractéristiques

Humidité 14%max

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.

### Applications

Ce produit doit faire l'objet d'une cuisson, il est destiné à être utilisé en panification spéciale.

### Conservation

12 mois.

A 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 de 5 KG

## 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 ?
<b>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</b>	Absence		OUI
<b>Crustacés et produits à base de crustacés</b>	Absence		NON
<b>Oeufs et produits à base d'œufs</b>	Absence		NON
<b>Poissons et produits à base de poissons</b>	Absence		NON
<b>Arachides et produits à base d'arachides</b>	Absence		NON
<b>Soja et produits à base de soja</b>	Absence		OUI
<b>Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)</b>	Absence		NON
<b>Fruits à coque, à savoir: amandes (Amygdalus communis L.), noisettes, (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits</b>	Absence		NON
<b>Céleri et produits à base de céleri</b>	Absence		NON
<b>Moutarde et produits à base de moutarde</b>	Absence		NON
<b>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</b>	Absence		OUI
<b>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</b>	Absence		OUI
<b>Lupin et produits à base de lupin</b>	Absence		NON
<b>Mollusques et produits à base de mollusques</b>	Absence		NON