

AMIDON DE MAIS

Amidon de maïs natif

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre blanche à blanc-crème
Aspects organoleptiques	Pas d'odeur étrangère
Origine	Extrait des grains de maïs par voie humide
Description chimique	<p>Amidon de maïs natif</p> <p>L'amidon est un haut polymère naturel du glucose de formule brute $(C_6H_{10}O_5)_n$.</p> <p>Il est composé de deux fractions de structures moléculaires distinctes : l'amylose (fraction linéaire) et l'amylopectine (fraction ramifiée).</p> <p>Ces deux fractions moléculaires sont associées pour former le granule d'amidon et leurs proportions relatives en déterminent les propriétés physiques.</p> <p>En moyenne, le granule comprend 22 % à 26 % d'amylose et 74 % à 78 % d'amylopectine.</p>

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Texture de gel courte ➤ Gel opaque ➤ Viscosité relativement importante ➤ Se disperse facilement dans l'eau froide ➤ Bonne résistance au cisaillement ➤ Peu résistant à la rétrogradation ➤ Peu stable à la congélation-décongélation
Utilisations	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Entremets, flans, crèmes pâtisseries : en tant qu'agent gélifiant et épaississant ➤ Sauces, potages, plats cuisinés : en tant qu'agent de liaison sans modifier le goût initial ➤ Produits en poudre : anti mottant et excipient ➤ Biscuiterie : couramment employé dans le coupage de farines trop fortes ➤ Produits laitiers : agent épaississant, en association avec d'autres hydrocolloïdes il contribue à l'obtention d'une texture courte et gélifiée ➤ Aliments infantiles : apport glucidique de grande pureté (ne contient pas de gluten), épaississant des préparations lactées ➤ Conserves de viande : liant, employé en charcuterie où il confère aux préparations cuites une bonne fermeté à la coupe ➤ Comprimés : liant, excipient et délitant



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.101

Version 3

MàJ: 16.05.2022

Page 1 sur 4

SPÉCIFICATIONS	
<u>Caractéristiques physico-chimiques</u>	
Humidité	Max. 14 %
pH	4 – 6
Protéines (N x 6.25 en base sèche)	Max. 0.4 %
Dioxyde de soufre	Max. 10 ppm
Viscosité à 50°C (Brabender)	Min. 550 UB
Viscosité à 95°C (Brabender)	Min. 330 UB
Cendres	0.1 %
Densité apparente (produit compacté)	700 g/L
<u>Métaux lourds</u>	
Arsenic	Max. 0.1 ppm
Cadmium	Max. 0.2 ppm
Plomb	Max. 0.2 ppm
Mercure	Max. 0.1 ppm
<u>Caractéristiques microbiologiques</u>	
Flore totale	Max. 5000 UFC/g
Levures	Max. 500 UFC/g
Moisissures	Max. 500 UFC/g
<i>E. coli</i>	Absence dans 1 g
Salmonelles	Absence dans 25 g

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	353 kcal / 1500 kJ
Lipides	0.1 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	88 g
- Sucres	0 g
- Amidon	88 g
Fibres	0 g
Protéines	0.3 g
Sel	25 mg
Minéraux	
- Sodium	10 mg
- Potassium	5 mg
- Calcium	5 mg
- Fer	0.2 mg
Eau	12 g

Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.101
Version 3
MàJ: 16.05.2022
Page 2 sur 4



ALLERGÈNES		
	Présence Volontaire	Contamination Croisée
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Céleris et produits à base de céleri	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Crustacés et produits à bases de crustacés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Fruits à coque et produits dérivés	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Moutarde et produits à base de moutarde	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Lait et produits à base de lait	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Lupin et produits à base de lupins	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Œufs et produits à base d'œufs	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Poissons et produits à base de poissons	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non
Sulfites et Dioxyde de sulfure > 10mg/kg	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non

DONNEES REGLEMENTAIRES	
OGM	Selon les règlements (CE) N° 1829/2003 et N°1830/2003, le produit ne consiste pas et ne contient pas d'OGM, il n'est pas produit à partir de, et ne contient pas d'ingrédients OGM
Ionisation	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées
Nanoparticules	Le produit n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011
N° CAS / CE	9005-25-8 / 232-679-6

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	Certifié
Halal	X	
Kasher	X	
Végétalien	X	
Végétarien	X	



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE	
Emballage	Sac papier de 5 kg – carton de 5 sacs (25 kg) – palette de 18 cartons (450 kg) Sac papier de 25 kg – palette de 20 sacs (500 kg)
Conditions de conservation	Stocker dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine fermé
Durée de vie	2 ans en conditionnement d'origine fermé

CODE ARTICLE 5 kg ⇒ 153B 25 kg ⇒ 630D

Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

Société Louis François S.A.S

17 rue des Vieilles Vignes – Z.A Pariest – BP 86 – Croissy Beaubourg – 77314 Marne La Vallée Cedex 2 – France
Tél : 01 64 62 74 20 | Fax : 01 64 62 74 36 | clients@louisfrancois.com

LOUIS FRANÇOIS
INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES DEPUIS 1908



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.101
Version 3
MàJ: 16.05.2022
Page 4 sur 4