

HI-MAIZE® 260

Описание: Натуральный высокоамилозный пищевой крахмал с высоким содержанием пищевых волокон, богатый источник резистентного крахмала

Внешний вид: Мелкий, белый сыпучий порошок

Рекомендованное декларирование: Крахмал, кукурузный крахмал, высокоамилозный кукурузный крахмал, резистентный крахмал

Классификация ЕС: Пищевые волокна, пищевой ингредиент

Упаковка: 25 кг многослойные бумажные мешки
Маркировка включает код партии, уникальный номер мешка, декларируемое название и срок хранения

Формат доставки: 40 мешков на поддоне, обернутые стретч пленкой с прокладкой на дне.
Типы поддонов включают: Деревянные и пластиковые, как 1200 x 1000 мм так и Евро 1200 x 800 мм
Вес на поддоне: 1000 кг. Другие способы упаковки, такие как «биг беги», и насыпь также возможны.

Хранение и использование: Хранить в чистом сухом, хорошо вентилируемом складе при комнатной температуре и влажности далеко от веществ, имеющих запах.

Срок хранения: 24 месяца с даты производства при правильном хранении. Срок использования указан на каждом мешке.

Данные по безопасности: Несмотря на то, что пищевые крахмалы не рассматриваются как «опасные», однако они и как и любые мелкие порошки органического происхождения могут образовывать пыль, что при определенных обстоятельствах может быть потенциальной причиной взрыва. Этот продукт произведен согласно всем соответствующим нормам ЕС, местного и национального законодательства, и в соответствии с необходимыми стандартами пищевой безопасности и гигиены. Ознакомьтесь с данными по безопасности.

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПОСТАВЩИКА (ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ)

	Мин.	Макс.	Единица	Метод
Влага	10.0	14.0	%	CML116: 4 ч, 130 ° C
pH	5.0	7.0	-	CML100A: 20% водная суспензия
Пищевые волокна (АОАС)	60.0	-	%	CML623B: АОАС 991.43 сухая основа

СПЕЦИФИКАЦИЯ ПОСТАВЩИКА (МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ)

Методология Международного комитета по микробиологическим стандартам для Пищевых Продуктов (ICMSF)

	m	M	n	c	Единица	Метод
КМАФАнМ	1000	10000	5	3	в 1 г	TP4100/CML261
Плесневые грибы	50	200	5	3	в 1 г	TP4109/CML286Y
Дрожжи	50	200	5	3	в 1 г	TP4109/CML268M
БГКП	-	Нет	5	0	в 1 г	TP4122/CML263
Сальмонелла	-	Нет	5	0	в 25 г	TP4119/CML264

Дата вступления в силу: 01.10.2012 [1]

Вышеуказанная информация предлагается только для Вашего рассмотрения, исследования и независимой проверки. Это Вам решать, нужно ли использовать или как использовать эту информацию. «Ингредион Инкорпорейтид» и группа компаний Ингредион не дают гарантий относительно точности или полноты информации, содержащейся выше, или пригодности какой-либо их продукции для Вашего специального использования по назначению. Кроме того, все прямые или подразумеваемые гарантии относительно нарушения, товарной пригодности или пригодности для определенных целей настоящим отрицаются. «Ингредион Инкорпорейтид» и группа компаний Ингредион не отвечают за какие-либо обязательства или убытки, возникающие или связанные с вышеуказанным.

Знак и логотип ИНГРЕДИОН являются товарными знаками группы компаний Ингредион. Авторские права защищены. Авторское право на все содержание © 2012.

«Ингредион Ю.Кей. Лимитед»
(Ingredion UK Limited)
Престбури Корт,
Гринкортс Бизнес Парк
333 Стиал Роуд
г. Манчестер, M22 5LW
Телефон: +44 (0) 161 435 3200
Факс: +44 (0) 161 435 3300



Термофильные анаэробные и аэробные споры: в соответствии с NFPA (Национальная ассоциация пищевых производителей, США) тесты NCA1 и NCA2 (Национальная ассоциация производителей консервов, США)

Примечания: m = Надлежащая производственная практика (GMP) целевое значение
M = максимально допустимое значение
n = количество образцов выбранных и проанализированных
c = соответствие (а именно: максимальное количество образцов со значением показателя между m и M)

ТИПОВЫЕ ДАННЫЕ*

ICMSF Микробиологические данные

	m	M	n	c	Единица	Метод
Enterobacteriaceae	10	100	5	2	в 1 г	TP4103/CML263
Staph aureus	20	100	5	2	в 1 г	TP4106/CML265
Bacillus cereus	20	100	5	2	в 1 г	TP4108/CML278
Clostridium Perfringens	0	20	5	2	в 1 г	TP4105/CML279
Стрептококки группы D	0	10	5	2	в 1 г	TP4107/CML280
Мезофильные анаэробные	0	20	5	2	в 1 г	TP4130A/CML274
Listeria Species	20	100	5	1	в 25 г	TP4142B/CML281
Listeria Monocytogenes	-	Нет	5	0	в 25 г	TP4121/CML281

Пищевые данные

	Значение	Единица	Метод
Энергия	1018 / 246	кДж / кКал в 100 г	Закон (ЕС) 1169/2011
Белки	0.8	г / 100 г сухая основа	CML117A Кьельдаля
Углеводы	31	г / 100 г сухая основа	Расчет
в том числе сахара	0	г / 100 г сухая основа	-
в том числе крахмал	31	г / 100 г сухая основа	-
Жиры	0.8	г / 100 г сухая основа	СС14 Экстракция
в том числе насыщенные жиры	0.35	г / 100 г сухая основа	-
Волокна	56	г / 100 г	CML623B: АОАС 991.43
Натрий	85	мг / 100 г	-

Минералы

	Значение	Единица	Метод
Кальций	20	мг / 100г, сухая основа	П.Ф.А./А.А.С.
Магний	15	мг / 100г, сухая основа	П.Ф.А./А.А.С.
Железо	2.0	мг / 100г, сухая основа	П.Ф.А./А.А.С.
Калий	45	мг / 100г, сухая основа	П.Ф.А./А.А.С.

Тяжелые металлы

	Значение	Единица	Метод
Всего тяжелых металлов	10	мг/кг	Инспектирование
Арсен (мышьяк)	1	мг/кг	Инспектирование
Свинец	1	мг/кг	Инспектирование
Кадмий	0.1	мг/кг	Инспектирование
Ртуть	0.05	мг/кг	Инспектирование

Дата вступления в силу: 01.10.2012 [1]

Вышеуказанная информация предлагается только для Вашего рассмотрения, исследования и независимой проверки. Это Вам решать, нужно ли использовать или как использовать эту информацию. «Ингредион Инкорпорейтид» и группа компаний Ингредион не дают гарантий относительно точности или полноты информации, содержащейся выше, или пригодности какой-либо их продукции для Вашего специального использования по назначению. Кроме того, все прямые или подразумеваемые гарантии относительно нарушения, товарной пригодности или пригодности для определенных целей настоящим отрицаются. «Ингредион Инкорпорейтид» и группа компаний Ингредион не отвечают за какие-либо обязательства или убытки, возникающие или связанные с вышеуказанным.

Знак и логотип ИНГРЕДИОН являются товарными знаками группы компаний Ингредион. Авторские права защищены. Авторское право на все содержание © 2012.

«Ингредион Ю.Кей. Лимитед »
(Ingredion UK Limited)
Престбури Корт,
Гринкортс Бизнес Парк
333 Стиал Роуд
г. Манчестер, M22 5LW
Телефон: +44 (0) 161 435 3200
Факс: +44 (0) 161 435 3300

* Эта информация является типичной для продукта, но не должна рассматриваться как спецификация

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Микотоксины	В соответствии с законодательством (ЕС) 1881/2006, с поправками
Пестициды	Ниже предела измерения (Хлорограничные соединения, Фосфорорганические соединения, производные ПХБ, БГХ, ДДТ, Гептахлориды, Эпоксиды, Диельдрин, Ельдрин).
Кошерный сертификат	Да
Халяльный сертификат	Да
Консерванты	Не используются
Диоксид серы (SO₂)	Как правило <10 частиц на миллион

Дата вступления в силу: 01.10.2012 [1]

Вышеуказанная информация предлагается только для Вашего рассмотрения, исследования и независимой проверки. Это Вам решать, нужно ли использовать или как использовать эту информацию. «Ингредион Инкорпорейтид» и группа компаний Ингредион не дают гарантий относительно точности или полноты информации, содержащейся выше, или пригодности какой-либо их продукции для Вашего специального использования по назначению. Кроме того, все прямые или подразумеваемые гарантии относительно ненарушения, товарной пригодности или пригодности для определенных целей настоящим отрицаются. «Ингредион Инкорпорейтид» и группа компаний Ингредион не отвечают за какие-либо обязательства или убытки, возникающие или связанные с вышеуказанным.

Знак и логотип ИНГРЕДИОН являются товарными знаками группы компаний Ингредион. Авторские права защищены. Авторское право на все содержание © 2012.

«Ингредион Ю.Кей. Лимитед »
(Ingredion UK Limited)
Престбури Корт,
Гринкортс Бизнес Парк
333 Стиал Роуд
г. Манчестер, M22 5LW
Телефон: +44 (0) 161 435 3200
Факс: +44 (0) 161 435 3300