



## FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 1/2

Version Fiche technique MAJ 10/03/2022 (D19072021-BG180821)

# MALTODEXTRINE DESHYDRATÉ BIOLOGIQUE DE 19 (base maïs)

Description :	Maltodextrine deshydraté est produit par saccharification et séchage par atomisation de maïs biologique, sans l'utilisation d'échange d'ions. Maltodextrine est une poudre fluide, très facilement soluble avec un léger caractère hygroscopique et se compose d'un mélange de saccharides sans aucun amidon.																								
Emballage :	sacs en papier multicouches de 25 kg avec doublure en PE à l'intérieur																								
Code douanier :	17029050																								
Certification :	Certifié par Bureau Veritas Certification France / FR-BIO 10																								
Ingrédients :	Maïs* <i>*ingrédients issus de l'Agriculture Biologique</i>																								
Origine :	Matière première : d'origine européenne, (Autriche, Hongrie, Slovaquie et Allemagne). Les pays de l'UE peuvent changer avec l'année de récolte. Transformation : Autriche																								
Valeurs nutritionnelles moyennes (/100g) :	<table border="1"><tr><td>Energie</td><td>1 615 kJ</td><td>386 kcal</td></tr><tr><td>Matières grasses</td><td>0 g</td><td></td></tr><tr><td>  dont acides gras saturés</td><td>0 g</td><td></td></tr><tr><td>Glucides</td><td>95 g</td><td></td></tr><tr><td>  dont sucres</td><td>7 g</td><td></td></tr><tr><td>Fibres</td><td>0 g</td><td></td></tr><tr><td>Protéines</td><td>0 g</td><td></td></tr><tr><td>Sel</td><td>0.2 g</td><td></td></tr></table>	Energie	1 615 kJ	386 kcal	Matières grasses	0 g		dont acides gras saturés	0 g		Glucides	95 g		dont sucres	7 g		Fibres	0 g		Protéines	0 g		Sel	0.2 g	
Energie	1 615 kJ	386 kcal																							
Matières grasses	0 g																								
dont acides gras saturés	0 g																								
Glucides	95 g																								
dont sucres	7 g																								
Fibres	0 g																								
Protéines	0 g																								
Sel	0.2 g																								
Caractéristiques organoleptiques :	Couleur : blanche Goût / odeur : neutre, légèrement sucré Texture : fine poudre																								
Caractéristiques physico-chimiques :	<table border="1"><tr><td><b>Matières sèches</b></td><td><b>Min 95%</b></td></tr><tr><td><b>pH</b></td><td>4 – 5.5</td></tr><tr><td><b>DE(=équivalent dextrose)</b></td><td>18 – 20%</td></tr><tr><td><b>Densité</b></td><td>450 – 600g/l</td></tr><tr><td><b>Cendre sulfatée</b></td><td>Max 0.3%</td></tr></table>	<b>Matières sèches</b>	<b>Min 95%</b>	<b>pH</b>	4 – 5.5	<b>DE(=équivalent dextrose)</b>	18 – 20%	<b>Densité</b>	450 – 600g/l	<b>Cendre sulfatée</b>	Max 0.3%														
<b>Matières sèches</b>	<b>Min 95%</b>																								
<b>pH</b>	4 – 5.5																								
<b>DE(=équivalent dextrose)</b>	18 – 20%																								
<b>Densité</b>	450 – 600g/l																								
<b>Cendre sulfatée</b>	Max 0.3%																								
Caractéristiques microbiologiques :	<table border="1"><tr><td><b>Flore totale</b></td><td><b>Max 1 000 ufc/g</b></td></tr><tr><td><b>Coliformes</b></td><td>Absence / g</td></tr><tr><td><b>E.coli</b></td><td>Absence / g</td></tr><tr><td><b>Levures</b></td><td>Max 10 ufc/g</td></tr><tr><td><b>Moisissures</b></td><td>Max 10 ufc/g</td></tr><tr><td><b>Salmonelles</b></td><td>Absence dans 250gr</td></tr></table>	<b>Flore totale</b>	<b>Max 1 000 ufc/g</b>	<b>Coliformes</b>	Absence / g	<b>E.coli</b>	Absence / g	<b>Levures</b>	Max 10 ufc/g	<b>Moisissures</b>	Max 10 ufc/g	<b>Salmonelles</b>	Absence dans 250gr												
<b>Flore totale</b>	<b>Max 1 000 ufc/g</b>																								
<b>Coliformes</b>	Absence / g																								
<b>E.coli</b>	Absence / g																								
<b>Levures</b>	Max 10 ufc/g																								
<b>Moisissures</b>	Max 10 ufc/g																								
<b>Salmonelles</b>	Absence dans 250gr																								
Utilisation :	Poudres de fruits : support pour les fruits séchés par pulvérisation Mélanges d'épices : support neutre Produits sucrés : réduction du goût sucré et de la tendance des solutions de sucre à cristalliser. Boissons lactées : amélioration de la viscosité et de la sensation en bouche Boissons au soja : augmentation de la substance sèche, amélioration de la sensation en bouche.																								
Conservation :	Dans un endroit frais et sec (max 70 % d'humidité)																								
DDM :	60 mois / 5 ans																								
Garanties sans OGM :	Selon le règlement cadre (CE) n°1829/2003 et n°1830/2003,																								
Garanties sans ionisation :	Selon la directive 1999/2 CEE du 22/02/1999 règlement CE 967																								
Alimentarité des emballages :	Nos emballages sont conformes au règlement 1935/2004 du 27/10/2004 et à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires, à savoir, le décret n°2007-766 du 10/05/2007, abrogeant																								





## FICHE TECHNIQUE

QUA-ENR 05

Date de création : 26/10/2020

Date de mise à jour : 03/11/2020

Version n°2

Page 2/2

Version Fiche technique MAJ 10/03/2022 (D19072021-BG180821)

	partiellement le décret modifié n°92-631 du 8 juillet 1992 relatif aux matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées, produits et boissons pour l'alimentation de l'homme ou des animaux. De plus, nos fournisseurs s'engagent à respecter le décret n° 98-638 du 20 juillet 1998 et le règlement 10-2011/UE et ses amendements.
Garanties sans nanotechnologie et nanomatériaux :	selon le règlement N°1169/2011/CE, le décret français n°2012-232 du 17 février 2012, l'arrêté du 6 août 2012
Contaminants :	La fixation des teneurs maximales pour certains contaminants (métaux lourds, mycotoxines, nitrates, dioxines, PCB, mélamines..) est conforme au règlement CE 1881/2006 et ses mises à jour.
Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire en vigueur.	

### Certificat allergènes

Allergènes	Présence intentionnelle par le biais d'un ingrédient, d'un arôme, d'un additif ou de supports: OUI/NON	Risque de contamination croisée. OUI/NON
Céréales contenant du gluten et produits à base de céréales	NON	NON
Crustacés et produits à base de crustacés	NON	NON
Œufs et produits à base d'œufs	NON	NON
Poissons et produits à base de poissons	NON	NON
Arachides et produits à base d'arachides	NON	NON
Soja et produits à base de soja	NON	NON
Lait, produits laitiers et dérivés (y compris lactose et protéines de lait)	NON	NON
Fruits à coques et produits à base de ces fruits	NON	NON
Céleri et produits à base de céleri	NON	NON
Moutarde et produits à base de moutarde	NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	NON	NON
Sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimées en SO2	NON	NON
Lupin et produits à base de lupin	NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques	NON	NON

*Les renseignements de cette fiche sont basés sur l'état de nos connaissances relatives au produit concerné à la date indiquée. Ils sont donnés à titre indicatif et n'engagent pas notre responsabilité. Ils ne vous dispensent en aucun cas des obligations vous incombant en matière d'hygiène et de sécurité.*

