

Edition :  
29/08/23

**MAÏSLA<sup>®</sup>**  
**SANS GLUTEN**

Indice de révision  
**P**

**DEFINITION**

Maïsla (fleur de maïs) est l'amidon natif extrait par voie humide du grain de maïs.

**Liste des ingrédients**

100 % amidon de maïs

**DENOMINATION LEGALE DU PRODUIT**

Amidon de maïs

**ALLERGENES**

*Aucune traces de contamination croisée*

	Présent dans le Produit ? Oui / Non	Risque contamination croisée ? Oui / Non
* LAIT et/ou produits à base de lait	Non	Non
Caséine/Caséiniers de sodium	Non	Non
Protéines de lait de vache	Non	Non
Lactose	Non	Non
* ŒUFS et/ou produits à base d'œufs	Non	Non
* SOJA et/ou produits à base de soja (Protéines de soja, huile de soja...)	Non	Non
* CEREALES contenant du GLUTEN :	Non	Non
Blé	Non	Non
Seigle	Non	Non
Triticale	Non	Non
Orge	Non	Non
Avoine	Non	Non
Epeautre	Non	Non
Kamut	Non	Non
Autres :	Non	Non
* POISSON et/ou produits à base de poisson	Non	Non
* CRUSTACES et/ou produits à base de crustacés	Non	Non
* MOLLUSQUES et produits à base de mollusques	Non	Non
* FRUITS A COQUE et dérivés :		
Amande	Non	Non
Noix	Non	Non
Noix de cajou	Non	Non
Noix du Brésil	Non	Non
Noix de macadamia	Non	Non
Noix de pécan	Non	Non
Noisette	Non	Non
Pistache	Non	Non
Châtaigne	Non	Non
Autres :	Non	Non
* ARACHIDE et/ou produits à base d'arachide	Non	Non
* Anhydrides sulfureux et SULFITES (E220→E227) > 10ppm (Préciser la quantité maximale en mg/kg)	Non	Non
* CELERI et/ou produits à base de céleri	Non	Non
* MOUTARDE et produits à base de moutarde	Non	Non
* LUPIN et produits à base de lupin	Non	Non
* SESAME et/ou produits à base de sésame	Non	Non
* PIGNON DE PIN	Non	Non
* LATEX NATUREL	Non	Non

**DECLARATION D'ORIGINE**

Origine de fabrication du produit fini : Europe

Origine de l'amidon de maïs : U.E

Responsable Qualité :



Edition :  
29/08/23

**MAÏSLA<sup>®</sup>**  
**SANS GLUTEN**

Indice de révision  
**P**

**CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES**

*Aspect :* Très fine poudre de couleur blanche à blanc crème  
*Viscosité :* Brabender à 6 % de fécule anhydre pour une boîte dynamométrique de 700 cmg.  
Maximum : 250 UB +/- 50 UB vers 90° C.  
Début de gélatinisation vers 81° C  
*Humidité* 12,5 +/- 1 %  
*pH (à 20 %)* 4,5 à 6

**VALEURS NUTRITIONNELLES**

Valeurs moyennes sur produit cru	Pour 100 g
Valeur énergétique	1523 kJ 358 kcal
Matières grasses	0,5 g
dont acides gras saturés	0 g
Glucides	88 g
dont sucres	0 g
Fibres alimentaires	0 g
Protéines	0 g
Sel	0 g

**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES**

Légère odeur caractéristique du maïs.

**CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES**

*Germes Mésophiles à 30° C* < 50 000/g.      *Coliformes totaux* < 10/g.  
*Moississures* < 500/g.      *Salmonelles* Absence/25g.  
*Levures* < 500/g.

**RESIDUS DE PESTICIDES**

Les produits sont conformes à la réglementation européenne en vigueur sur les pesticides

**METAUX LOURDS**

Les produits sont conformes à la réglementation européenne en vigueur

**CONDITIONNEMENT**

. Sac 1 kg / carton de 10 sacs - Sac 5 kg / carton de 4 sacs

**IONISATION**

	<b>Oui</b>	<b>Non</b>
Le produit est-il ionisé ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Un ou plusieurs composants du produit sont-ils ionisés ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**OGM**

	<b>Oui</b>	<b>Non</b>
Produit soumis à étiquetage au titre des règlements CE n°1829/2003 ou CE 1830/2003 ?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

**DDM**

. 2 ans ; à conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité.