FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Amidon de maïs

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 404040 (5kg)

Dénomination légale : **Amidon de maïs**

Code douanier : 1108 1200

Désignation commerciale : Amidon de Maïs

Estampille sanitaire/Bio : NA

Description du produit :

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Amidon de maïs

Mode d'emploi :

- **CONSERVATION**

Durée de conservation :

Conditions de conservation du produit : A conserver dans un endroit frais et sec

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	348Kcal/1455kJ
- Matières grasses	0g
Dont acides gras saturés	0g
- Glucides	87g
Dont sucres	0g
- Fibres	0g
- Protéines	0,4g
- Sel	0,07g

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
 Amidon de maïs

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients
 → **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	-	+	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	+	+	+
CRUSTACES et dérivés	-	-	+	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	-	+	+	+
LAIT et dérivés (y compris lactose)	-	+	+	+
LUPIN et dérivés	-	+	+	+
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	+	-
MOUTARDE et dérivés	-	-	+	-
ŒUFS et dérivés	-	+	+	+
POISSONS et dérivés	-	-	+	-
SOJA et dérivés	-	+	+	+
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-	+	+	+
SESAME et dérivés	-	+	+	+
CELERI et dérivés	-	-	+	-

*Si vous indiquez « aucun risque » mais qu'il y a « présence d'allergènes » sur la ligne de production ou dans l'usine, merci de nous apporter la preuve qu'il n'y a pas de risque de contamination croisée par étude HACCP ou tout autre document (plan de nettoyage...).

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Amidon de maïs

Critères physico-chimiques	
pH	5-7
humidité	Max 12,5%

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
Flore totale	Max 10 0000/g
<i>Escherichia coli</i>	Absence/g
Salmonelles	Absence/ 25g
Levures	Max 500/g
Moisissures	Max 500/g

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1830/2003 et n°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives n°1999/2/CE et n°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°396/2005 et n°178/2006.

- **CONTAMINANTS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°2023/915.

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **EMBALLAGES**

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Amidon de maïs

Conforme au règlement CE n°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE n°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.