

IDENTIFICATION

- **N° CAS** : 9005-84-9
- **N° CE** : 232-686-4

CARACTERISTIQUE PHYSICO-CHIMIQUE

- **Apparence** : poudre blanche inodore
- **Température de fusion** : 200 °C
- **Solubilité** : soluble dans l'eau bouillie
- **métaux lourds** : < 20ppm
- **Température de gélification** : La gélification commence graduellement à partir de 50°C

EMBALLAGE

Sac de 25kg

Amidon de maïs

DESCRIPTION

L'amidon de maïs, également appelé fécule de maïs est un glucide complexe contenu dans le grain de maïs, se présente sous la forme d'une poudre blanche très fine.

PROPRIETES

Dans les produits de l'industrie alimentaire, l'amidon fonctionne comme:

- Un épaississant-un gel est formé lors d'un refroidissement rapide
- Un liant-permet une dispersion homogène de l'eau dans les denrées alimentaires
- Un texturant construit la structure et la sensation de bouche,
- Un stabilisateur de denrées alimentaires.

UTILISATION

L'amidon est utilisé dans la production de:

1) puddings préparés par ébullition dans de l'eau ou du lait, des soupes, boulangerie, produits, desserts divers.

Produits à base de viande.

2) l'amidon est également utilisé comme agent de moulage pour les produits de gomme, de gelée et de crème.

PRODUIT DISTRIBUE PAR SARAPROC MAROC

DEPOT: 2 avenue Melilia Atlas, Fès – MAROC

Tél.:/Fax : (212)35 64 42 42/Tél. : (212)35 64 37 60

USINE : 14, Quartier Industriel SidiBrahim-Fès

Tél : 05 35 96 04 59 Fax: 05 35 64 37 60

