

Présentation	Définition	Amidon obtenu à partir de maïs. Cette poudre de couleur blanc à blanc crème est destinée à l'alimentation humaine	
	Origine	France, Roumanie	
	Dénomination légale	Amidon de maïs	
	Process	Extraction humide, séchage	
	Conservation	24 mois à l'abri de la chaleur et de l'humidité.	
Caractéristiques physico-chimiques	Critères d'analyses	Moyenne/Tolérance	Méthodes
	Humidité	13% max	NF V03 707
	Cendres brutes	0,1% max	NF V03 760
	Dioxyde de soufre (SO ₂)	10 ppm max	
	Granulométrie > 200µm	< 0,1%	
Microbiologie	Valeurs indicatives		
	Germes aérobies mésophiles	<20 000/g	NF EN ISO 4833
	Coliformes totaux	<10 /g	NF V08 - 050
	Coliformes fécaux	< 20 /g	NF V08 - 054
	Levures et moisissures	<250/g	NF V08 - 036
	Salmonelles	Absence dans 25g	BRD07/11-12/05
	E. coli	Absence dans 1g	NF ISO 16649-2
Contaminants	Pesticides	Conforme à la réglementation en vigueur	
	Métaux lourds	Conforme à la réglementation en vigueur	
	Mycotoxines	Conforme à la réglementation en vigueur	
	OGM	Absence d'OGM, conforme à la réglementation CE 1829 / 2003 et 1830 / 2003 et leurs modifications.	
	Allergènes	Exempt d'allergènes.	
	Ionisation	Absence de traitement ionisant sur la matière livrée.	

Valeurs nutritionnelles

Energie	1490 kJ	dont sucres	0 g
	350 kcal	Fibres	0 g
Matières grasses	< 0,1 g	Protéines	0,3 g
dont saturés	0 g	Sel	0,025g
Glucides	87,7 g		

Valeurs indicatives moyennes pour 100g, d'après données fournisseur

Applications

La crème de maïs sert à lier les sauces ou les potages et donne de l'onctuosité. Ajoutée dans les pâtisseries à la place de la farine, elle apporte de la légèreté. Il faut toujours délayer l'amidon dans un peu d'eau froide pour éviter les grumeaux puis incorporer au liquide bouillant
 Sauces: 2 cuillères à soupe arasées pour 1/4L
 Veloutés: 2 cuillères à soupe arasées par L
 Pâtisserie: remplacer de la moitié à la totalité de la farine par l'amidon de maïs.



Mentions légales

Cette fiche technique n'a pas de valeur contractuelle et n'a pour but que de donner un aperçu des spécifications et des avantages du produit. Pour recevoir des informations plus détaillées, nous vous invitons à prendre contact avec notre service commercial. La responsabilité de Vivien Paille ne saurait être engagée pour tous les inconvénients ou dommages inhérents à des conditions de stockage et / ou d'utilisation non conformes ou inadaptés au produit. Tous les éléments de cette fiche technique sont la propriété exclusive de Vivien Paille. En conséquence, vous ne pouvez en aucun cas et d'aucune manière, reproduire, représenter, diffuser, modifier, concéder tout ou partie de l'un des éléments de ce document sans l'accord préalable et exprès de Vivien Paille.

Presentation	Definition	Starch which stems from maize. This white cream-white powder is for human consumption		
	Origin	France, Romania		
	Legal naming	Corn starch		
	Process	Wet extraction, drying		
	Storage	24 months in a cool dry, place		
Physico-chemical characteristics		Analysis	Average/Allowance	Methods
		Moisture	13% max	NF V03707
		Ashes	0,1% max	Ar. 08/09/77
		SO ₂	10 ppm max	
		Granulation > 200µm	< 0,1%	
Microbiology	Indicative values			
		Total count	<20 000/g	NF EN ISO 4833
		Total coliforms	<10 /g	NF V08 - 050
		Faecal coliforms	< 20 /g	NF V08 - 054
		Yeasts and moulds	<250/g	NF V08 - 036
		Salmonellas	Absence dans 25g	BRD07/11-12/05
		E. coli	Absence dans 1g	NF ISO 16649-2
Contamination	Pesticides	According to legislation in place		
	Heavy metals	According to legislation in place		
	Mycotoxins	According to legislation in place		
	GMO	Absence of GMO in compliance with the regulations CE n°1829 / 2003 and 1830 / 2003 and their modifications.		
	Allergens	Allergen free		
	Ionization	Absence of ionizing treatment on the delivered material.		

Nutritional values

Energy	1490 kJ	of which sug	0 g
	350 kcal	Fibers	0 g
Fat	< 0,1 g	Proteins	0,3 g
of which saturates	0 g	Salt	0,025g
Carbohydrates	87,7 g		

Average indicative values for 100 g, according to data supplier

Application

Maize starch is used to bind sauces or soups and to give unction. Added in pastries instead of flour it gives lightness.
Always mix corn starch in some cold liquid to avoid lumps and add to the boiling liquid
Sauces: 2 levelled spoons for 1/4L
Cream soup: 2 levelled spoons per 1L
Pastries: replace half to the totality of the flour by the maize flour.



Legal disclaimer

This Technical sheet does not have a contractual value and gives an overview on specifications and benefits of the product. For more detailed information, please contact our sales department. Vivien Paille can not be held responsible for any inconvenience or damage involved by wrong or inappropriate storage and/or use. All information of this data sheet is the exclusive property of Vivien Paille. As a result, you may not and in any way, reproduce, perform, distribute, modify, license all or part of one of the parts of this document without the prior formal agreement of Vivien Paille.