

	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET :</b>  <b>MALTODEXTRINE DE19 BIOLOGIQUE</b> <b>ORGANIC DE19 MALTODEXTRIN</b>	EAQ412 Version du document : 06 Date de création : 21/02/2017 Date de modification : 16/10/2019
		<b>Code article / Item : GLUCO19</b>  Date mise à jour : 06/12/2021 Page : 1/4

## Partie 1 : Informations spécifiques au produit / Product-specific information

<b>Champ d'application – Scope of application</b>
<p>Nos produits sont destinés à l'alimentation humaine dite « générale ». Nous garantissons la veille réglementaire et le respect des dispositions liées à ce secteur. Il est donc à la charge du client de valider la conformité du produit aux réglementations spécifiques de son secteur d'activité (baby-food, cosmétique, alimentation animale,...).</p> <p><i>Our products are intended for human consumption so-called "general". We guarantee regulatory monitoring and compliance related to this sector. It is under the customer's responsibility to validate the product conforms to the specific regulations of its sector (baby food, cosmetics, animal feed,...).</i></p>

<b>1a. Description du produit – Product description</b>	
<b>Dénomination légale / Legal name</b>	Maltodextrine DE19 biologique / Organic DE19 maltodextrin
de couleur blanche avec un goût et une odeur typiques, sans goût ni odeur étrangers. <i>with white color with typical smell and taste without any foreign smell or taste.</i>	
<b>Ingrédients :</b> Maltodextrine*/ maltodextrin * <i>*issu de l'agriculture biologique / *from organic farming</i>	
<b>Origine des matières premières / Raw materials origin</b>	Agriculture UE/ EU agriculture
<b>Provenance / Country of processing</b>	Autriche / Austria
<b>Issu du commerce équitable / Fairtrade</b>	<input checked="" type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI

<b>1b. Paramètres de qualité – Quality parameters</b>	
<b>Densité / Density</b>	450 – 600 g / L

<b>1c. Paramètres physico-chimiques spécifiques au produit<sup>1</sup> – Physical and Chemical parameters<sup>1</sup></b>	
<b>pH</b>	4 – 5,5
<b>Dextrose équivalent / Dextrose equivalent</b>	18 – 20 % sur matières sèches
<b>Matières sèches / Dry substance</b>	≥ 95 %
<b>Taux de cendres sulfatées/ Sulphated ash content</b>	≤ 0,3 % dans la matière sèche
<b>SO<sub>2</sub></b>	Non détectable

<b>1d. Paramètres microbiologiques<sup>1</sup> / Microbiologicals parameters<sup>1</sup></b>			
<b>Germes totaux aérobies / Aerobic mesophilic germs</b>	≤ 1000 UFC / g	<b>Levures / Yeast</b>	≤ 10 UFC / g
<b>Coliformes totaux / Coliforms</b>	Négative/g	<b>Moisissures / Moulds</b>	≤ 10 UFC / g
<b>Escherichia coli</b>	Négative/g	<b>Salmonelles / Salmonellas</b>	Absence dans 25 g / Absent in 25 g

	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET :</b>  <b>MALTODEXTRINE DE19 BIOLOGIQUE</b> <b>ORGANIC DE19 MALTODEXTRIN</b>	EAQ412 Version du document : 06 Date de création : 21/02/2017 Date de modification : 16/10/2019
		Code article / Item : GLUCO19  Date mise à jour : 06/12/2021 Page : 2/4

<sup>1</sup>Paramètres applicables aux produits dans leur conditionnement initial industriel, avant ouverture, et stockés conformément aux préconisations (cf. § 1g) / *Parameters applicable to the products in their initial industrial packaging, before opening, and stored according to the recommendations (cf § 1g)*

### 1e. Informations spécifiques sur la production et l'utilisation du produit / *Manufacturing information*

**Process :** Le produit est obtenu par saccharification et séchage par atomisation d'amidon de maïs biologique / *The product is obtained by saccharification and spray drying of organic maize starch.*

**Vegan :**  oui/yes  non/no

**Conseils d'utilisation / Usage tips :** la maltodextrine grâce à son excellente solubilité dans l'eau, son goût neutre et sa bonne digestibilité peut être utilisée dans une grande variété de produits alimentaires.

Principales applications :

- Poudre de fruits : support pour poudres de fruits
- Aliments pour bébés : facilité de digestion
- Mélanges d'épices : support neutre
- Potages déshydratés : améliore la fluidité de la poudre
- Produits sucrés : réduction du goût sucré et de la tendance à la cristallisation
- Boissons lactées : amélioration de la viscosité et de la sensation en bouche
- Boissons au soja : augmentation de la matière sèche, et amélioration de la sensation en bouche /

*Maltodextrin due to its excellent water solubility, neutral taste and good digestibility can be used in a wide variety of food products.*

Main applications :

- *Fruit powder: carrier for fruit powders*
- *Baby food: easy to digest*
- *Spice blends: neutral carrier*
- *Dehydrated soups: improves the fluidity of the powder*
- *Sweet products: reduction of sweetness and tendency to crystallize*
- *Dairy drinks: improved viscosity and mouthfeel*
- *Soy beverages: increased dry matter and improved mouthfeel*

**DDM à fabrication / MDD :** 60 mois / 60 months

Conformément au Règlement (UE) n°1169/2011, la DDM est applicable aux produits dans leur conditionnement initial industriel, avant ouverture, et stockés conformément aux préconisations mentionnées au paragraphe 1g. Kéramis dégage toute responsabilité quant aux risques de contaminations allergènes, microbiologiques ou chimiques suite à l'ouverture et à l'utilisation des produits.

En l'absence de conditions de stockage spécifiques après ouverture, le produit devra être conservé dans son emballage d'origine refermé hermétiquement et dans les conditions de stockage précisées au paragraphe 1g.

*In accordance with Article 2 of Regulation (EU) No 1169/2011, the BBD is applicable to products in their initial industrial packaging, before opening, and stored in accordance with the recommendations detailed in paragraph 1g. Kéramis is not responsible for the risks of allergenic, microbiological or chemical contamination following the opening and use of the products.*

*In the absence of specific storage conditions after opening, the product must be stored in its original sealed packaging and in the storage conditions specified in paragraph 1g.*

La DDM est validée par le fabricant sur la base de ses connaissances du produit et de ses tests de vieillissement. Un produit à DDM courte ou dépassée peut tout à fait être utilisé. Cette décision est du ressort unique de l'utilisateur, qui devra garantir la qualité loyale et marchande du produit au moment de son incorporation et selon l'utilisation qui en sera faite. Des tests organoleptiques réalisés par des personnes formées à la dégustation, des analyses chimiques et/ou microbiologiques pourront servir de support à la décision.

**FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET :****MALTODEXTRINE DE19 BIOLOGIQUE  
ORGANIC DE19 MALTODEXTRIN**

EAQ412

Version du document : 06

Date de création : 21/02/2017

Date de modification : 16/10/2019

Code article / Item : GLUCO19

Date mise à jour : 06/12/2021

Page : 3/4

**1e. Informations spécifiques sur la production et l'utilisation du produit / Manufacturing information**

The MDD is validated by the manufacturer based on his knowledge of the product and his aging tests. A short or outdated MDD product can be used. This decision is the sole responsibility of the user, who must guarantee the fair and marketable quality of the product at the time of its incorporation and according to the use that will be made. Organoleptic tests carried out by people trained in tasting, chemical and / or microbiological analyzes will support the decision.

**1f. Informations nutritionnelles – Nutrition information**

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g / Medium nutritional values per 100 g

<b>Energie / Energy</b> : 1615 kJ / 380 kcal	<b>Matières grasses / Fat</b> : 0 g - dont acides gras saturés / of which saturated : 0 g
<b>Glucides / Carbohydrate</b> : 95 g - dont sucres / of which sugars : 7 g	<b>Protéines / Protein</b> : 0 g
<b>Fibres alimentaires / Fibers</b> : 0 g	<b>Sel / Salt</b> : ≤ 0,2 g

**1g. Conditionnement et conditions de stockage – Labelling and storage**

Unité de vente / Packing unit : Sac papier multiplié de 25 kg avec un pli PE intérieur / 25 kg multiply paper bag with one inner PE-fold

<b>Poids brut colis / Gross weight of packing unit</b>	Environ 25,2 kg	<b>Taille colis (Lxlxh) / Packing measurement (HxLxD)</b>	80 x 40 x 12 cm
<b>Colis par palette / Packing units per pallet</b>	30	<b>Nombre de couches par palette / Number of layers per pallet</b>	10
<b>Conditions de stockage / Storage conditions</b>	Température/ Temperature : ≤ 25°C <sup>(*)</sup> Humidité relative / Relative humidity : ≤ 65 % rH		

<sup>(\*)</sup>Température conseillée suite à l'analyse de risque menée en interne / Recommended temperature following our internal risk analysis

**1h. Analyses effectuées par le fournisseur – Analysis made by supplier**

Le fournisseur applique un plan de contrôle en fonction de son analyse de risque et s'assure que les produits commercialisés sont conformes aux spécifications de la fiche technique et à la réglementation en vigueur. La transmission des résultats peut se faire sur simple demande ; Kéramis s'engage à fournir des analyses selon le plan d'analyse établi par notre fournisseur et à minima une analyse par an selon la réglementation en vigueur sur les contaminants concernés (métaux lourds, microbiologie, mycotoxines, pesticides).

The supplier applies a control plan based on its risk analysis and ensures that the products comply with the specifications of the data sheet and the regulations in force. The transmission of results can be done on request; Kéramis undertakes to provide analysis according to the analysis plan established by our supplier and at least one analysis per year according to the regulations in force on the relevant contaminants (heavy metals, microbiology, mycotoxins, pesticides).

	<b>FICHE TECHNIQUE PRODUITS / PRODUCT DATA SHEET :</b>  <b>MALTODEXTRINE DE19 BIOLOGIQUE</b> <b>ORGANIC DE19 MALTODEXTRIN</b>	EAQ412 Version du document : 06 Date de création : 21/02/2017 Date de modification : 16/10/2019
		<b>Code article / Item : GLUCO19</b>  Date mise à jour : 06/12/2021 Page : 4/4

## Partie 2 : Informations relatives aux allergènes / Allergens statements

Informations allergènes CE n°1169/2011 Les contaminations insignifiantes provenant par exemple de l'atmosphère sont inévitables, par conséquent non prises en compte	Composant présent : X à cocher le cas échéant	Composant présent : nature de l'ingrédient	Contamination Croisée <sup>2</sup> : risque de trace d'allergène
01 Céréales contenant du gluten (dont Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, blé de Khorasan ou leurs hybrides) et produits à base de céréales / <i>Gluten</i>	-		-
02 Crustacés et produits à base de crustacés / <i>Crustaceans and products thereof</i>	-		-
03 Œufs et produits à base d'œufs / <i>Eggs</i>	-		-
04 Poissons et produits à base de poissons / <i>Fish</i>	-		-
05 Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanuts</i>	-		-
06 Soja et produits à base de soja / <i>Soy</i>	-		-
07 Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / <i>Milk (including lactose)</i>	-		-
08 Fruits à coque, dont Amande ( <i>Amygdalus communis</i> L.), Noisette ( <i>Corylus avellana</i> ), Noix ( <i>Juglans regia</i> ), Noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Noix de Pécan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K Koch) Noix du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistache ( <i>Pistacia vera</i> ), Noix de Macadamia et noix du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) et produits à base de ces fruits / <i>Nuts</i>	-		-
09 Céleri et produits à base de céleri / <i>Celery</i>	-		-
10 Moutarde et produits à base de moutarde / <i>Mustard</i>	-		-
11 Sésame et produits à base de sésame / <i>Sesame</i>	-		-
12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, exprimé en SO <sub>2</sub> / <i>Sulphur dioxide and sulphite</i>	-		-
13 Lupin et produits à base de lupin / <i>Lupin</i>	-		-
14 Mollusques et produits à base de mollusques / <i>Molluscs</i>	-		-

<sup>2</sup>Les données relatives aux contaminations croisées sont validées selon l'analyse de risques du fabricant, et au mieux de ses connaissances, mais ne peuvent être considérées comme une garantie absolue sans vérification analytique.

Même si des mesures sont en place, nous ne sommes pas en mesure de garantir à 100 % l'absence de risque durant le transport. En effet nos produits sont amenés à voyager avec des marchandises contenant potentiellement des allergènes. Aussi, nous vous demandons de vérifier l'intégrité des palettes à réception.

<sup>2</sup>*Cross-contamination data is validated according to the manufacturer's risk analysis and to the best of its knowledge, but cannot be considered as an absolute guarantee without analytical verification.*

*Even if measures are in place, we are not able to guarantee 100% the absence of risk during transport. Indeed our products are brought to travel with goods potentially containing allergens. Also, we ask you to check the integrity of the pallets at reception.*