

## MAISERIE de la TAFNA

Société Par Actions au Capital de 1.920.000.000 DA

### FICHE TECHNIQUE AMIDON DE MAÏS

#### **1- Description Générale :**

L'amidon du maïs est un produit fabriqué par la Maïserie de la Tafna de Maghnia, et cela après trituration du maïs (trempage, broyage, déshydratation du lait d'amidon suivi d'un séchage à une température variée entre 70 – 100°C et conditionnement étape finale).

#### **2- Composition du Produit :**

L'amidon de maïs est un polysaccharide de formule chimique ( $C_6H_{10}O_5$ ) n il est composé de deux fractions polysaccharidiques :

- Amylose caractérisé par une macromolécule de structure linéaire constituée d'unités  $\alpha$  D glucose (de 600 à 1000) liées par des liaisons de type  $\alpha$  (1-4).
- Amylopectine molécule de structure ramifiée formée par la polymérisation d'un seul monomère  $\alpha$  D glucose lié par des liaisons  $\alpha$  (1-4) et  $\alpha$  (1-6).

L'amidon du maïs est insoluble dans l'eau froide en le traitant par l'eau chaude on obtient l'empois.

#### **Spécification Physico-chimiques :**

<i>Caractéristiques</i>	<i>Spécifications</i>	<i>Unité</i>	<i>Normes d'essai</i>
Cendres	$\leq 0,10$	%	
pH	4,5 - 6		
Protéines brutes	$\leq 0,35$	%	
Matières grasses	$\leq 0,30$	%	
Solubilité en Eau Froide « KWL »	$\leq 1$	%	
Humidité	11 - 13	%	
Teneur en $SO_2$	$\leq 40$	PPM	

#### **3- Caractéristiques Organoleptiques :**

<i>Odeur</i>	Neutre
<i>Couleur</i>	Blanche
<i>Aspect</i>	Poudre

#### 4- Aspect Microbiologique :

Humidité (He %) est le facteur principale favorisant le développement des micro-organismes.

He > 13 risque d'attaque.

Désignation	Spécifications	Unité	Normes d'essai
Clostridium	10 <sup>2</sup>	Ufc /10g	
Coliformes Ferreux	Absence	Ufc /10g	
E. Coli	Absence	Ufc /10g	
Moisissures	10 <sup>2</sup>	Ufc /10g	
Salmonella	Absence	Ufc /10g	

#### 5- Conditions de Stockage et Durée de Vie :

Les conditions de stockage recommandées sont :

- Température ambiante
- Humidité relative ≤ 65% (à 20°C)
- Eviter les chocs thermiques et le contact avec des surfaces humides
- Endroit propre

Ce produit est livré en sac Kraft de 25Kg.

#### 6- Méthode de Distribution :

L'amidon du maïs conditionné est transporté via des camions vers nos dépôts à Mostaganem puis vers les clients.

#### 7- Usage Prévu :

- Industries alimentaires (confiseries, biscuits, pâtes alimentaires, produits laitiers)
- Industries textiles, papeteries
- Industries chimiques et pharmaceutiques
- Industries cosmétiques
- Industries du pétrole (forage)

#### 8- Allergènes :

L'amidon de maïs contient deux (02) allergènes gluten et So<sub>2</sub> que leur introduction est involontaire.

Liste des Allergènes	Produit	Usine	Observation
Lait et produit à base de lait (y compris le lactose)	Abs	Abs	
Fruits à coque	Abs	Abs	
Œufs et produits à base d'œufs.	Abs	Abs	
Soja et produits à base de soja.	Abs	Abs	
Moutarde et produits à base de moutardes.	Abs	Abs	
Crustacés et produits à base de crustacés.	Abs	Abs	
Poissons et produits à base de poissons.	Abs	Abs	
Céleri et produits à base de céleri.	Abs	Abs	
Graines de sésame et produits à base de graines de sésames.	Abs	Abs	
Arachides et produits à base d'arachides.	Abs	Abs	
Céréales contenant du gluten.	Max 0,35%	Abs	
Anhydride sulfureux et sulfites.	≤ 40 ppm	Abs	
Lupin et produits à base de lupin.	Abs	Abs	
Mollusques et produits à base de mollusque.	Abs	Abs	

#### 9- OGM : Ce produit ne contient aucune substance génétiquement modifiée.