



Rapport d'évaluation pour une demande de catégorie B, sous-catégories 1.1, 1.3 et 7.0

Numéro de la demande : 2022-2922
Demande : Modification des propriétés chimiques du principe actif de qualité technique; nouvelle source et nouvelles spécifications et rétablissement d'un produit homologué
Produit : Farine de gluten de maïs PG de qualité technique
Numéro d'homologation : 27490
Principes actifs (p.a.) : Farine de gluten de maïs
Numéro de document de l'ARLA : 3504265

But de la demande

La présente demande visait à rétablir l'homologation de la farine de gluten de maïs PG de qualité technique et à ajouter un nouveau site de fabrication.

Évaluation des caractéristiques chimiques

Nom commun : Farine de gluten de maïs
Nom chimique CAS† : Glutens, maïs

† Chemical Abstracts Service

La farine de gluten de maïs PG de qualité technique a les propriétés suivantes :

Propriété	Résultats
Couleur et état physique	Solide jaune
Concentration nominale	98,6 %
Odeur	Faible odeur de céréales
Masse volumique	0,5 à 0,8 g/cm ³
Pression de vapeur	S. O.
pH	S. O.
Solubilité dans l'eau	Insoluble dans l'eau
Coefficient de partage n-octanol/eau	S. O.

Les données chimiques requises pour la farine de gluten de maïs PG de qualité technique ont été fournies et examinées, et elles ont été jugées acceptables.

Évaluation sanitaire, évaluation environnementale et évaluation de la valeur

Aucune évaluation sanitaire, environnementale ou de la valeur n'était requise aux fins de la présente demande.

Conclusion

L'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire a procédé à une évaluation des renseignements fournis et les a jugés suffisants pour rétablir l'homologation de la farine de gluten de maïs PG de qualité technique.

Références

Numéro de document de l'ARLA	Référence
3368938	2022, Report No. C22046-70024: [CBI Removed], DACO: 2.12,2.13.1,2.13.4
3368939	2022, Report No. C22060-70006: [CBI Removed], DACO: 2.12,2.13.1,2.13.4
3368940	2022, Report No. C22046-30005: Dry Matter and Protein Analysis, DACO: 2.13.1,2.13.2
3368941	2022, Report No. C22060-30006, DACO: 2.13.1,2.13.2
3368945	2022, DACO 2 - PG Corn Gluten Meal Technical - PCPA 27490, DACO: 2.0,2.1,2.11,2.11.1,2.11.2,2.11.3,2.11.4,2.12,2.12.1,2.13,2.13.1,2.13.2,2.13.3,2.13.4, 2.14,2.14.1,2.14.10,2.14.11,2.14.12,2.14.13,2.14.14,2.14.15,2.14.16,2.14.2,2.14.3,2.14.4,2.14.5,2.14.6,2.14.7,2.14.8,2.14.9,2.15,2.16,2.2,2.3,2.3.1,2.4,2.5,2.6,2.7,2.8,2.9, 830.7000
3368951	2021, Chemistry Methods Synopsis, [CBI Removed] in Food and Pharmaceuticals by [CBI Removed], DACO: 2.13.1
3368952	2021, Chemistry Method Synopsis, [CBI Removed] Analysis in Food by [CBI Removed], DACO: 2.13.1
3368953	2022, COA No.: BRN-45763002-0 – [CBI Removed] Screen Analysis, DACO: 2.13.1,2.13.4
3368954	2022, COA No.: BRN-45834038-0; [CBI Removed] Screen Analysis, DACO: 2.13.1,2.13.4

© Sa Majesté le Roi du chef du Canada, représenté par le ministre de Santé Canada, 2023

Tous droits réservés. Il est interdit de reproduire ou de transmettre l'information (ou le contenu de la publication ou du produit), sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, reproduction électronique ou mécanique, photocopie, enregistrement sur support magnétique ou autre, ou de la verser dans un système de recherche documentaire, sans l'autorisation écrite préalable de Santé Canada, Ottawa (Ontario) K1A 0K9