

**CATÉGORIE**

Jus de fruits concentré

**FORME**

Liquide

**ORIGINE**

Dattes

**DÉMINÉRALISATION**

aucune

**DESCRIPTION**

Purée de dattes obtenue par cuisson, dénoyautage, pressage, filtration, concentration et mélange des pulpes au jus concentré. Elle est de couleur brun foncé, a un goût typique, fruité et sucré.

**ETIQUETAGE**

Purée de dattes non raffinée.

**UTILISATIONS**

Biscuits, produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner),snacks, sauces, préparations à base de fruits,...

**FONCTIONNALITÉS**

Pouvoir sucrant/ couleur foncée/ goût fruité/ viscosité/ fibres ...

**CERTIFICATIONS**

- Casher, Halal

**ALLERGÈNES**

- Législations concernées: 2011/1169/EC
- Gluten <20 ppm

**CONTAMINANTS**

- Législations concernées: 1881/2006/EC

**CONSERVATION\***

- 360 jours en fût à <25°C

**CONDITIONNEMENT\***

- 240kg

**CODE DOUANIER\***

- 2007 9939

- \* Ces mentions sont imprimées sur l'étiquetage du produit

**ANALYSE**

Brix 69±2

| INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 69 BRIX |             |
|---|-------------|
| <b>Energie (kCal)</b>                       | <b>244</b>  |
| <b>Energie (kJ)</b>                         | <b>1020</b> |
| <b>Lipides g</b>                            | <b>0.1</b>  |
| dont acides gras saturés                    | <0.1        |
| <b>Glucides totaux g/100g</b>               | <b>58</b>   |
| dont sucres totaux                          | 55-58       |
| <b>Fibres</b>                               | <b>3</b>    |
| <b>Protéines g</b>                          | <b>1.3</b>  |
| <b>Sel g</b>                                | <b>0.10</b> |

|                      | <b>SUR MATIÈRE SÈCHE</b> | <b>A 69 BRIX</b> |
|----------------------|--------------------------|------------------|
| <b>Sucres totaux</b> | <b>80-84</b>             | <b>55-58</b>     |
| dont fructose        | 19-40                    | 13-28            |
| dont glucose         | 20-40                    | 14-28            |
| dont saccharose      | 3-44                     | 2-30             |

pH 4.5 - 5.0

Activité de l'eau 0.81

Viscosité à 25°C (mPa.s) à 69 brix 2800

Coloration (EBC solution 10%) 40

**MINÉRAUX (PPM)**

Potassium 6200

Fer 6

Calcium 395

Magnesium 406

Phosphore 410

**MICROBIOLOGIE**

Germes mésophiles /g <5000

Moisissures /g <150

Levures /g <300

E.Coli /g <10

Staphylococcus aureus /g <10

Bacillus cereus /g <100

Salmonella /25g <1

Listeria monocytogenes /25g <1