

**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

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	
Energie (kCal)	244
Energie (kJ)	1020
Lipides g	0.1
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	58
dont sucres totaux	55-58
Fibres	3
Protéines g	1.3
Sel g	0.10

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

pH 4.0 - 5.5

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