

**CATÉGORIE**

Jus de fruits concentré

FORME

Liquide

ORIGINE

Dattes

DÉMINÉRALISATION

aucune

DESCRIPTION

Jus concentré de dattes obtenu par cuisson, dénoyautage, pressage, filtration et concentration. Il est de couleur brun foncé, a un goût typique, fruité et sucré.

ETIQUETAGE

Jus concentré de dattes, sirop de dattes (non raffiné)

UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, etc), produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), confiserie, préparation de fruits, glaces, boulangerie, snacks, substituts du saccharose et du miel pour les consommateurs, etc.

FONCTIONNALITÉS

Pouvoir sucrant/ couleur foncée/ goût fruité,...

CERTIFICATIONS

- Casher, Halal

ALLERGÈNES

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

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 1881/2006/EC

CONSERVATION*

- 720 jours en fût à <25°C
- 390 jours en conteneur à <12°C

CONDITIONNEMENT*

- 270kg
- 1400kg

CODE DOUANIER*

- 2009 8938

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

ANALYSE

Brix 75±2

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 75 BRUX

Energie (kCal)	271
Energie (kJ)	1133
Lipides g	0.1
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	66
dont sucres totaux	63-66
Protéines g	1.4
Sel g	0.20

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 75 BRUX
Sucres totaux	84-88	63-66
dont fructose	20-40	15-30
dont glucose	22-40	16-30
dont saccharose	3-45	2-34

pH	4.0 - 5.5
Activité de l'eau	0.7
Viscosité à 25°C (mPa.s) à 75 brix	3000
Coloration (EBC solution 10%)	68

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	7400
Fer	4.4
Calcium	420
Magnesium	460
Phosphore	500

MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<2000
Moisissures /g	<100
Levures /g	<200
E.Coli /g	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<10
Salmonella /25g	<1
Listeria monocytogenes /25g	<1