

**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 non raffiné, 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*

- 360 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 4.5 - 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