

**CATÉGORIE**

Jus de fruits concentré

FORME

Liquide

ORIGINE

Figses

DÉMINÉRALISATION

aucune

DESCRIPTION

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

ETIQUETAGE

Jus concentré de figes non raffiné, sirop de figes non raffiné.

UTILISATIONS

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

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 entre 18°C et 25°C

CONDITIONNEMENT*

- 270kg

CODE DOUANIER*

- 2009 8938

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

ANALYSE

Brix 75±2

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 75 BRIX	
Energie (kCal)	265
Energie (kJ)	1108
Lipides g	< 0.1
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	65
dont sucres totaux	58-65
Protéines g	1
Sel g	0.80

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 75 BRIX
Sucres totaux	77-86	58-65
dont fructose	37-44	28-33
dont glucose	38-45	29-34
dont saccharose	0-4	0-3

pH 4.0 - 5.0

Activité de l'eau 0.7

Viscosité à 25°C (mPa.s) à 75 brix 1280

Coloration (EBC solution 10%) 27

MINÉRAUX (PPM)

Potassium 8550

Fer 14

Calcium 550

Magnesium 740

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