

**FORME**

Liquide

**CATÉGORIE**

Sirop

**ORIGINE**

Millet

**DÉMINÉRALISATION**

aucune



Couleur

**DESCRIPTION**

Sirop de millet liquide obtenu par hydrolyse de la farine de millet à l'aide d'enzymes naturelles (sans OGM). Couleur jaune-beige, goût légèrement sucré.

**ETIQUETAGE**

Sirop de millet non raffiné, extrait de millet

**UTILISATIONS**

Produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, etc.), biscuits, produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), sauces, etc.

**FONCTIONNALITÉS**

Viscosité, enrobage, croquant, goût céréale, couleur, bases pour boissons, yaourts, desserts et glaces végétales.

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

Ces valeurs analytiques indicatives reflètent l'état actuel de nos connaissances et ne constituent pas une garantie.

Dernière mise à jour: 25/04/2025

**ANALYSE**

Brix	72±2
Dextrose équivalent (D.E.)	19

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 72 BRIX**

<b>Energie (kCal)</b>	<b>286</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1214</b>
<b>Lipides g</b>	<b>1.2</b>
dont acides gras saturés	0.5
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>68</b>
dont sucres totaux	5.6
dont carbohydrates >DP2	64.4
<b>Protéines g</b>	<b>0.8</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.04</b>

	<b>SUR MATIÈRE SÈCHE</b>	<b>A 72 BRIX</b>
<b>Sucres totaux</b>	<b>7.8</b>	<b>5.6</b>
dont glucose	0.9	0.6
dont maltose	6.2	4.5

pH	4,5 - 6,5
Activité de l'eau	0.91
Viscosité à 25°C (mPa.s) à 72 brix	8000

**MINÉRAUX (PPM)**

Potassium	170
Fer	0.08
Calcium	1.2
Magnesium	22
Phosphore	91.4

**MICROBIOLOGIE**

Germes mésophiles /g	<10000
Moisissures /g	<500
Levures /g	<500
E.Coli /g	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<500
Salmonella /25g	Abs
Listeria monocytogenes /25g	Abs

## FORME

Liquide

## CATÉGORIE

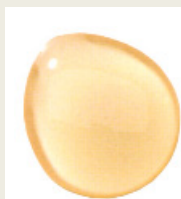
Sirop

## ORIGINE

Millet

## DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

## RECOMMANDATION D'UTILISATION

Traitement UHT ou thermique recommandé si le produit est dilué (par exemple dans les boissons végétales).

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

Ces valeurs analytiques indicatives reflètent l'état actuel de nos connaissances et ne constituent pas une garantie.

Dernière mise à jour: 25/04/2025

## ALLERGÈNES

## PRÉSENCE (O/N/VALEUR) TRACES (O/N/VALEUR)

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	N	N
Gluten	N	<20 ppm
Crustacés et produits à base de crustacés	N	N
Œufs et produits à base d'œufs	N	N
Poissons et produits à base de poissons	N	N
Arachides et produits à base d'arachides	N	N
Soja et produits à base de soja	N	N
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	N	N
Fruits à coque	N	N
Céleri et produits à base de céleri	N	N
Moutarde et produits à base de moutarde	N	N
Graines de sésame et produits à base de graines de sésames	N	N
Sulfites < 10 ppm	N	N
Lupin et produits à base de lupin	N	N
Mollusques et produits à base de mollusques	N	N

## CERTIFICATIONS

- Casher, Halal

## CONTAMINANTS

- Législations concernées : 2023/915/EC, 2005/396/EC

## CONSERVATION\*

- 120 jours en CO2 inerted container à <12°C (Minimum 30 jours restants à la livraison)

Nous recommandons d'utiliser nos sirops rapidement après ouverture.

Si le client désire quand même utiliser le produit, nous recommandons de mesurer le pH, vérifier l'absence visible de moisissure ou odeurs de fermentation et numération totale sur plaque des levures/moisissures.

## CONDITIONNEMENT\*

- 1300kg

## CODE DOUANIER\*

- 1702 3090