

FORME

Liquide

CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

ORIGINE

Epeautre

DÉMINÉRALISATION

none



Couleur

DESCRIPTION

Base d'épeautre liquide, obtenue par hydrolyse de farine d'épeautre à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM). Elle est de couleur brun clair, a le goût de l'épeautre et est sucrée.

ETIQUETAGE

Epeautre (%).

UTILISATIONS

Produits végétaux (boissons, yaourts, desserts, glaces, etc.).

FONCTIONNALITÉS

Bases pour produits végétaux: boissons, yaourts, desserts, glaces,...

* 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: 22/04/2025

ANALYSE

| | |
|----------------------------|------|
| Brix | 76±2 |
| Dextrose équivalent (D.E.) | 38 |

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 76 BRIX

| | |
|-------------------------------|-------------|
| Energie (kCal) | 307 |
| Energie (kJ) | 1283 |
| Lipides g | 1.2 |
| dont acides gras saturés | 0.2 |
| Glucides totaux g/100g | 71 |
| dont sucres totaux | 38.5 |
| dont carbohydrates >DP2 | 32.5 |
| Protéines g | 3 |
| Sel g | 0.03 |

| | SUR MATIÈRE SÈCHE | A 76 BRIX |
|----------------------|--------------------------|------------------|
| Sucres totaux | 51 | 38.5 |
| dont glucose | 2 | 1.5 |
| dont maltose | 49 | 37 |

| | |
|------------------------------------|-----------|
| pH | 4.5 - 6.5 |
| Activité de l'eau | 0.82 |
| Viscosité à 25°C (mPa.s) à 76 brix | 14000 |
| Coloration (EBC solution 10%) | 4.8 |

MINÉRAUX (PPM)

| | |
|-----------|------|
| Potassium | 1710 |
| Fer | 1.3 |
| Calcium | 65 |
| Magnesium | 330 |
| Phosphore | 1550 |

MICROBIOLOGIE

| | |
|-----------------------------|--------|
| Germes mésophiles /g | <10000 |
| Moisissures /g | <150 |
| Levures /g | <300 |
| E.Coli /g | <10 |
| Staphylococcus aureus /g | <10 |
| Bacillus cereus /g | <100 |
| Salmonella /25g | Abs |
| Listeria monocytogenes /25g | Abs |

FORME

Liquide

CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

ORIGINE

Epeautre

DÉMINÉRALISATION

none



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: 22/04/2025

ALLERGÈNES

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

| | | |
|---|---|---|
| Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales | O | O |
| Gluten | O | O |
| Crustacés et produits à base de crustacés | N | N |
| Œufs et produits à base d'oeufs | 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 fût à <12°C (Minimum 30 jours restants a la livraison)
- 120 jours en conteneur à <12°C (Minimum 30 jours restants a 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*

- 280kg
- 1400kg
- Vrac

CODE DOUANIER*