

FORME

Liquide



Couleur

CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

ORIGINE

Epeautre

DÉMINERALISATION

none

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 A 76 BRIX SÈCHE

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



Couleur

CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

ORIGINE

Epeautre

DÉMINERALISATION

none

RECOMMANDATION D'UTILISATION

Traitements 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) (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'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 sésame	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 à la livraison)
- 120 jours en conteneur 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*

- 280kg
- 1400kg
- Vrac

CODE DOUANIER*

Meurens Natural SA, Rue des Martyrs 21, 4650 Herve, BELGIUM - TVA : BE 0451 631 703
Tél. : +32.87.69.33.40 - Fax. : +32.87.69.33.41 - E-mail: info@meurensnatural.com - www.meurensnatural.com