

# Natu-Spelt 35-76 bx\*



Couleur

## CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

## FORME

Liquide

## ORIGINE

Epeautre

## DÉMINÉRALISATION

aucune

## 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,...

## CERTIFICATIONS

- Casher, Halal

## ALLERGÈNES

- Législations concernées: 2011/1169/EC
- Gluten

## CONTAMINANTS

- Législations concernées: 1881/2006/EC

## CONSERVATION\*

- 120 jours en fût à <12°C
- 120 jours en conteneur à <12°C

## CONDITIONNEMENT\*

- 280kg
- 1400kg

## CODE DOUANIER\*

- 1702 3090

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

## ANALYSE

|  |             |
|--|-------------|
| Brix   | 76±2        |
| Dextrose équivalent (D.E.)                         | 38          |
| <b>INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 76 BRIX</b> |             |
| <b>Energie (kCal)</b>                              | <b>307</b>  |
| <b>Energie (kJ)</b>                                | <b>1283</b> |
| <b>Lipides g</b>                                   | <b>1.2</b>  |
| dont acides gras saturés                           | 0.2         |
| <b>Glucides totaux g/100g</b>                      | <b>71</b>   |
| dont sucres totaux                                 | 38.5        |
| dont carbohydrates >DP2                            | 32.5        |
| <b>Protéines g</b>                                 | <b>3</b>    |
| <b>Sel g</b>                                       | <b>0.03</b> |

|                      | <b>SUR MATIÈRE SÈCHE</b> | <b>A 76 BRIX</b> |
|----------------------|--------------------------|------------------|
| <b>Sucres totaux</b> | <b>51</b>                | <b>38.5</b>      |
| 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             | <1     |
| Listeria monocytogenes /25g | <1     |



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