

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
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	<1
Listeria monocytogenes /25g	<1



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