

Natu-Spelt 35*



Couleur

CATÉGORIE

Sirop

FORME

Liquide

ORIGINE

Epeautre

DÉMINÉRALISATION

aucune

DESCRIPTION

Sirop d'épeautre biologique liquide, obtenu par hydrolyse de farine d'épeautre à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM). Il est de couleur brun clair, a le goût de l'épeautre et est sucré.

ETIQUETAGE

Sirop d'épeautre non raffiné, extrait d'épeautre.

UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, etc.), produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), confiseries, boulangerie, snacks, substituts du saccharose et du miel pour les consommateurs, etc.

FONCTIONNALITÉS

Viscosité/enrobage/ croquant/ goût céréale/ couleur/ bases pour boissons/ desserts/glaces végétales.

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 BRUX | |
| 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 BRUX |
|----------------------|--------------------------|------------------|
| 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.