

# 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
<b>INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 76 BRUX</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 BRUX</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.