

# Natu-Spelt 58\*



Couleur

## CATÉGORIE

Sirop

## FORME

Liquide

## ORIGINE

Epeautre

## DÉMINÉRALISATION

aucune

## DESCRIPTION

Sirop d'épeautre 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

Matières sucrantes/ goût céréale.

## CERTIFICATIONS

- Casher, Halal

## ALLERGÈNES

- Législations concernées: 2011/1169/EC
- Gluten présence

## CONTAMINANTS

- Législations concernées: 1881/2006/EC

## CONSERVATION\*

- 390 jours en seau à <25°C
- 390 jours en fût à <25°C
- 390 jours en conteneur à <25°C

## CONDITIONNEMENT\*

- 25kg
- 295kg
- 1400kg

## CODE DOUANIER\*

- 1702 3090

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

## ANALYSE

Brix	80±2
Dextrose équivalent (D.E.)	58
<b>INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRUX</b>	
<b>Energie (kCal)</b>	<b>314</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1313</b>
<b>Lipides g</b>	<b>0.2</b>
dont acides gras saturés	<0,1
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>74.5</b>
dont sucres totaux	55
dont carbohydrates >DP2	19.5
<b>Protéines g</b>	<b>3.6</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.15</b>

	<b>SUR MATIÈRE SÈCHE</b>	<b>A 80 BRUX</b>
<b>Sucres totaux</b>	<b>69</b>	<b>55</b>
dont glucose	25	20
dont maltose	44	35

pH	4.0 - 6.0
Activité de l'eau	0.71
Viscosité à 25°C (mPa.s) à 80 brix	18000
Coloration (EBC solution 10%)	5

## MINÉRAUX (PPM)

Potassium	4470
Fer	4
Calcium	60
Magnesium	720
Phosphore	3100

## MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<2000
Moisissures /g	<100
Levures /g	<200
E.Coli /g	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<10
Salmonella /25g	<1
Listeria monocytogenes /25g	<1



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