

FORME

Déshydraté



CATÉGORIE

Sirop déshydraté

Couleur

ORIGINE

Millet

DÉMINERALISATION

aucune

DESCRIPTION

Sirop de millet déshydraté obtenu par hydrolyse de la farine du manioc à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM), puis séchage par atomisation. Poudre de couleur blanche, avec un goût neutre.

ETIQUETAGE

Sirop de millet déshydraté (non raffiné) ; extrait de millet déshydraté

UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, etc), glaces, produits à base de céréales (barres, petit-déjeuner), soupes déshydratées, pharmacie, cosmétique, etc.

FONCTIONNALITÉS

Agent de charge, goût céréale, croquant, viscosité

* Ces mentions sont imprimées sur l'étiquetage du produit

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

Dernière mise a jour: 25/04/2025

ANALYSE

Matière sèche	96
Dextrose équivalent (D.E.)	25±4

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 96 % MS

Energie (kCal)	380
Energie (kJ)	1590
Lipides g	0.3
dont acides gras saturés	<0,1
Glucides totaux g/100g	93.5
dont sucres totaux	12.5
dont carbohydrates >DP2	81
Protéines g	0.9
Sel g	0.013

SUR MATIÈRE A 96 % MS SÈCHE

Sucres totaux	13	12.5
dont glucose	7	6.7
dont maltose	6	5.8

pH	4,5 - 6,5
----	-----------

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	450
Fer	0.7
Calcium	<10
Magnesium	75
Phosphore	230

MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<10000
Moisissures /g	<500
Levures /g	<500
E.Coli /g	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<500
Salmonella /25g	Abs
Listeria monocytogenes /25g	Abs

FORME

Déshydraté


CATÉGORIE

Sirop déshydraté

Couleur

ORIGINE

Millet

DÉMINERALISATION

aucune

RECOMMANDATION D'UTILISATION

Traitements UHT ou thermique recommandés si le produit est dilué (par exemple dans les boissons végétales).

* Ces mentions sont imprimées sur l'étiquetage du produit

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

Dernière mise à jour: 25/04/2025

ALLERGÈNES
PRÉSENCE (O/N/VALEUR) (O/N/VALEUR)

N

N

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales

N

<20 ppm

Crustacés et produits à base de crustacés

N

N

Œufs et produits à base d'œufs

N

N

Poissons et produits à base de poissons

N

N

Arachides et produits à base d'arachides

N

N

Soja et produits à base de soja

N

N

Lait et produits à base de lait (y compris lactose)

N

N

Fruits à coque

N

N

Céleri et produits à base de céleri

N

N

Moutarde et produits à base de moutarde

N

N

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

N

N

Sulfites < 10 ppm

N

N

Lupin et produits à base de lupin

N

N

Mollusques et produits à base de mollusques

N

N

CERTIFICATIONS

- Casher, Halal

CONTAMINANTS

- Législations concernées : 2023/915/EC, 2005/396/EC

CONSERVATION*

- 720 jours en sac à <25°C (Minimum 90 jours restants à la livraison)

CONDITIONNEMENT*

- 25kg

CODE DOUANIER*

- 1702 3090