## Natudry-Millet 25\*



#### **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 SÈCHE	A 96 % MS
Sucres totaux	13	12.5
dont glucose	7	6.7
dont maltose	6	5.8

рН	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



#### **FORME**

Déshydraté

### CATÉGORIE

Sirop déshydraté



Couleur

#### **ORIGINE**

Millet

#### **DÉMINERALISATION**

aucune

# RECOMMANDATION D'UTILISATION

Traitement UHT ou thermique recommandé 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 a jour: 25/04/2025

ALLERGÈNES	PRÉSENCE (O/N/VALEUR)	TRACES (O/N/VALEUR)
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	N	N
Gluten	N	<20 ppm
Crustacés et produits à base de crustacés	N	N
Œufs et produits à base d'oeufs	N	N
Poissons et produits à base de poissons	N	N
Arachides et 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 sésames	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**

#### CONTAMINANTS

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

#### CONSERVATION\*

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

CONDITIONNEMENT\*

#### **CODE DOUANIER\***

• 1702 3090