

FORME

Déshydraté



CATÉGORIE

Sirop déshydraté

Couleur

ORIGINE

Millet

DÉMINÉRALISATION

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 à 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 |

| | |
|----|-----------|
| 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

ORIGINE

Millet

DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

* 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) TRACES (O/N/VALEUR)

| ALLERGÈNES | PRÉSENCE (O/N/VALEUR) | TRACES (O/N/VALEUR) |
|---|-----------------------|---------------------|
| Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales | < ppm | < ppm |
| Gluten | < ppm | < ppm |
| Crustacés et produits à base de crustacés | < ppm | < ppm |
| Œufs et produits à base d'oeufs | < ppm | < ppm |
| Poissons et produits à base de poissons | < ppm | < ppm |
| Arachides et produits à base d'arachides | < ppm | < ppm |
| Soja et produits à base de soja | < ppm | < ppm |
| Lait et produits à base de lait (y compris lactose) | < ppm | < ppm |
| Fruits à coque | < ppm | < ppm |
| Céleri et produits à base de céleri | < ppm | < ppm |
| Moutarde et produits à base de moutarde | < ppm | < ppm |
| Graines de sésame et produits à base de graines de sésames | < ppm | < ppm |
| Sulfites < 10 ppm | < ppm | < ppm |
| Lupin et produits à base de lupin | < ppm | < ppm |
| Mollusques et produits à base de mollusques | < ppm | < ppm |

CERTIFICATIONS

- Casher, Halal

CONTAMINANTS

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

CONSERVATION*

- 720 jours en sac à <25°C

CONDITIONNEMENT*

- 25kg

CODE DOUANIER*

- 1702 3090