

**CATÉGORIE**

Sirop

FORME

Liquide

ORIGINE

Blé

DESCRIPTION

Sirop de fructose de blé biologique liquide, contenant minimum 95% de fructose, obtenu par hydrolyse de l'amidon du blé à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM), puis par isomérisation afin de transformer une partie du glucose en fructose. Il est transparent et a un goût neutre, avec un pouvoir sucrant nettement supérieur (1.4) à celui du saccharose (1.0), et un index glycémique faible, idéal pour les diabétiques.

ETIQUETAGE

Sirop de fructose.

UTILISATIONS

Produits diététiques et pour diabétiques. Biscuits, produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, etc.), glaces, produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), confiseries, sauces, préparations à base de fruits, baby-food, boulangerie, snacks, substituts du saccharose et du miel pour les consommateurs, pharmacie, cosmétique, etc.

FONCTIONNALITÉS

Matières sucrantes/ index Glycémique faible.

CERTIFICATIONS

- UE 848/2018: produits issus de l'agriculture biologique - Certisys BE-BIO-01*
- Casher

ALLERGÈNES

- Législations concernées: 2011/1169/EC
- Gluten <20 ppm

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
- 290kg
- 1400kg

CODE DOUANIER*

- 1702 6010

CERTISYS BE-BIO-01*

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

ANALYSE

Brix	73±2
Dextrose équivalent (D.E.)	98
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 73 BRUX	
Energie (kCal)	300
Energie (kJ)	1254
Glucides totaux g/100g	>72.5
dont sucres totaux	>72.5
Protéines g	<0.01
Sel g	<0.01

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 73 BRUX
Sucres totaux	>99	>72.5
dont fructose	>95	>69.5
dont glucose	<5	<4
dont maltose	<1	<1

pH	3.0 - 6.0
Activité de l'eau	0.7
Viscosité à 25°C (mPa.s) à 73 brix	350
Coloration (EBC solution 10%)	<20

MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<2000
Moisissures /g	<100
Levures /g	<200
E.Coli /g	<10
Enterobacteriaceae /g 30°C	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<10
Clostridium perfringens /g	<1
Salmonella /25g	<1
Listeria monocytogenes /25g	<1