

FORME

Liquide



Couleur

CATÉGORIE

Sirop

ORIGINE

Orge malté

DÉMINERALISATION

aucune

DESCRIPTION

Sirop d'orge malté biologique liquide, obtenu par hydrolyse de la farine d'orge malté à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM). Couleur brun foncé, goût caractéristique du malt et légèrement sucré.

ETIQUETAGE

Sirop d'orge malté non raffiné, extrait d'orge malté.

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/ colorant naturel/ goût céréale.

* 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: 22/04/2025

ANALYSE

Brix	80±2
------	------

Dextrose équivalent (D.E.)	48
----------------------------	----

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRIX

Energie (kCal)	314
Energie (kJ)	1313
Lipides g	0.2
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	73.5
dont sucres totaux	41.5
dont carbohydrates >DP2	32
Protéines g	4.4
Sel g	0.13

SUR MATIÈRE A 80 BRIX SÈCHE

Sucres totaux	51.5	41.5
dont fructose	3	2.5
dont glucose	11	9
dont maltose	36	29
dont saccharose	1.5	1

pH	4.0 - 6.0
----	-----------

Activité de l'eau	0.73
-------------------	------

Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 80 brix	16500
-------------------------------------	-------

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	3600
Fer	5
Calcium	100
Magnesium	560
Phosphore	2400

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

Liquide



Couleur

CATÉGORIE

Sirop

ORIGINE

Orge malté

DÉMINERALISATION

aucune

RECOMMANDATION D'UTILISATION

Traitements 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 à jour: 22/04/2025

ALLERGÈNES

PRÉSENCE (O/N/VALEUR) (O/N/VALEUR)

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	O	O
Gluten	O	O
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

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

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 2023/915/EC

CONSERVATION*

- 300 jours en seau à <25°C (Minimum 90 jours restants à la livraison)
- 390 jours en fût à <25°C (Minimum 90 jours restants à la livraison)
- 300 jours en conteneur à <25°C (Minimum 90 jours restants à la livraison)

Nous recommandons d'utiliser nos sirops rapidement après ouverture.
Si le client désire quand même utiliser le produit, nous recommandons de mesurer le pH, vérifier l'absence visible de moisissure ou odeurs de fermentation et numération totale sur plaque des levures/moisissures.

CONDITIONNEMENT*

- 25kg
- 295kg
- 1400kg
- Vrac

● 1702 3090