

# Sipa-BarleyMalt 48\*



Couleur

## CATÉGORIE

Sirop

## FORME

Liquide

## ORIGINE

Orge malté

## DÉMINÉRALISATION

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

## FONCTIONNALITÉS

Matières sucrantes/ colorant naturel/ goût céréale.

## CERTIFICATIONS

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

## ALLERGÈNES

- Législations concernées: 2011/1169/EC
- Gluten présence

## 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

## CODE DOUANIER\*

- 1702 3090

## CERTISYS BE-BIO-01\*

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

## ANALYSE

Brix	80±2
Dextrose équivalent (D.E.)	48
<b>INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRUX</b>	
<b>Energie (kCal)</b>	<b>314</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1313</b>
<b>Lipides g</b>	<b>0.2</b>
dont acides gras saturés	<0.1
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>73.5</b>
dont sucres totaux	41.5
dont carbohydrates >DP2	32
<b>Protéines g</b>	<b>4.4</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.13</b>

	<b>SUR MATIÈRE SÈCHE</b>	<b>A 80 BRUX</b>
<b>Sucres totaux</b>	<b>51.5</b>	<b>41.5</b>
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



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