

# 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 grâce aux enzymes naturelles issues du maltage. Il est de couleur brun foncé, a le goût caractéristique du malt et est 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.

## CERTIFICATIONS

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

## ALLERGÈNES

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

## CONTAMINANTS

- Législations concernées: 1881/2006/EC

## CONSERVATION\*

- 210 jours en seau à <25°C
- 390 jours en seau à <12°C
- 390 jours en fût à <25°C
- 210 jours en conteneur à <25°C
- 390 jours en conteneur à <12°C

## 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	50.5
dont carbohydrates >DP2	23
<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>63</b>	<b>50.5</b>
dont fructose	3	2.5
dont glucose	11	9
dont maltose	49	39

pH	4.0 - 6.0
Activité de l'eau	0.73
Viscosité à 25°C (mPa.s) à 80 brix	16500
Coloration (EBC solution 10%)	15

## MINÉRAUX (PPM)

Potassium	3600
Fer	5
Calcium	100
Magnesium	560
Phosphore	2400

## 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



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