Sipa-Dates*

FORME

Liquide

Couleur

CATÉGORIE

Jus de fruits concentré

ORIGINE

Dattes

DÉMINERALISATION

aucune

DESCRIPTION

Jus concentrés de dattes biologiques, obtenu par cuisson, dénoyautage, pressage, filtration et concentration. Il est de couleur brun foncé, a un goût typique, fruité et sucré.

ETIQUETAGE

Jus concentré de dattes non raffiné, sirop de dattes non raffiné.

UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, etc), produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), confiserie, préparation de fruits, glaces, boulangerie, snacks, substituts du saccharose et du miel pour les consommateurs, etc.

FONCTIONNALITÉS

Matières sucrantes, goût fruité, couleur, etc,

* 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	75±2
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 75 BRIX	
Energie (kCal)	**271**
Energie (kJ)	**1133**
Lipides g	**0.1**
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	**66**
dont sucres totaux	63-66
Protéines g	**1.4**
Sel g	**0.20**

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 75 BRIX
Sucres totaux	**84-88**	**63-66**
dont fructose	20-40	15-30
dont glucose	22-40	16,5-30
dont saccharose	3-45	2-34

pH	4.0 - 5.5
Activité de l'eau	0.7
Viscosité à 25℃ (mPa.s) à 75 brix	3000
Coloration (EBC solution 10%)	68

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	7400
Fer	4.4
Calcium	420
Magnesium	460
Phosphore	500

MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<2000
Moisissures /g	<100
Levures /g	<200
E.Coli /g	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<10
Salmonella /25g	Abs
Listeria monocytogenes /25g	Abs

Meurens Natural SA, Rue des Martyrs 21, 4650 Herve, BELGIUM - TVA : BE 0451 631 703
Tél.: +32.87.69.33.40 - Fax.: +32.87.69.33.41 - E-mail: info@meurensnatural.com - www.meurensnatural.com

Sipa-Dates*

FORME

Liquide

CATÉGORIE

Jus de fruits concentré

Couleur

ORIGINE

Dattes

DÉMINERALISATION

aucune

* 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

ALLERGÈNES	PRÉSENCE (O/N/VALEUR)	TRACES (O/N/VALEUR)
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	N	N
Gluten	N	<20 ppm
Crustacés et produits à base de crustacés	N	N
Œufs et produits à base d'oeufs	N	N
Poissons et produits à base de poissons	N	N
Arachides et 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 sésames	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*

- 720 jours en fût à <25˚C (Minimum 90 jours restants a la livraison)
- 390 jours en conteneur à <12˚C (Minimum 90 jours restants a 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
- 270kg
- 1400kg

CODE DOUANIER*

- 2009 8938

Meurens Natural SA, Rue des Martyrs 21, 4650 Herve, BELGIUM - TVA : BE 0451 631 703
Tél.: +32.87.69.33.40 - Fax.: +32.87.69.33.41 - E-mail: info@meurensnatural.com - www.meurensnatural.com