

## 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: 25/04/2025

## ANALYSE

Brix

79±2

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 79 BRIX

Energie (kCal)	285
Energie (kJ)	1191
Lipides g	0.1
dont acides gras saturés	<0,1
Glucides totaux g/100g	69.5
dont sucres totaux	66,5 - 69,5
Protéines g	1.5
Sel g	0.2

### SUR MATIÈRE A 79 BRIX SÈCHE

Sucres totaux	84-88	66,5 - 69,5
dont fructose	20-40	16-31,5
dont glucose	22-40	17,5-31,5
dont saccharose	3-45	2,5-35,5

pH 4,0 - 5,5

Activité de l'eau 0.69

Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 79 brix 10800

Coloration (EBC solution 10%) 68

## MINÉRAUX (PPM)

Potassium	7800
Fer	4.5
Calcium	440
Magnesium	480
Phosphore	530

## 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

FORME	ALLERGÈNES	PRÉSENCE (O/N/VALEUR)	TRACES (O/N/VALEUR)
Liquide	Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	N	N
<b>CATÉGORIE</b>	<b>Couleur</b>		
Jus de fruits concentré	Gluten	N	<20 ppm
<b>ORIGINE</b>	Crustacés et produits à base de crustacés	N	N
Dattes	Œufs et produits à base d'oeufs	N	N
<b>DÉMINERALISATION</b>	Poissons et produits à base de poissons	N	N
aucune	Arachides et et produits à base d'arachides	N	N
<b>RECOMMANDATION D'UTILISATION</b>	Soja et produits à base de soja	N	N
Traitements UHT ou thermique recommandé si le produit est dilué (par exemple dans les boissons végétales).	Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	N	N
* Ces mentions sont imprimées sur l'étiquetage du produit	Fruits à coque	N	N
Ces valeurs analytiques indicatives reflètent l'état actuel de nos connaissances et ne constituent pas une garantie.	Céleri et produits à base de céleri	N	N
Dernière mise à jour: 25/04/2025	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



Couleur

CERTIFICATIONS
● UE 2018/848: produits issus de l'agriculture biologique - Certisys BE-BIO-01*
● Casher, Halal
CONTAMINANTS
● Législations concernées: 2023/915/EC
CONSERVATION*
● 360 jours en conteneur à <25°C (Minimum 90 jours restants à la livraison)
● 720 jours en conteneur à <12°C (Minimum 90 jours restants à la livraison)
● 720 jours en fût à <25°C (Minimum 90 jours restants à la livraison)
● 270 jours en seau 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
● 270kg
● 1400kg

● 2009 8938