

FORME

Liquide



Couleur

CATÉGORIE

Jus de fruits concentré

ORIGINE

Dattes

DÉMINÉRALISATION

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: 09/05/2025

ANALYSE

Brix 79±2

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 79 BRUX

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 SÈCHE	A 79 BRUX
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

Liquide



Couleur

CATÉGORIE

Jus de fruits concentré

ORIGINE

Dattes

DÉMINÉRALISATION

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 à jour: 09/05/2025

ALLERGÈNES**PRÉSENCE (O/N/VALEUR) TRACES (O/N/VALEUR)**

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	< ppm	< ppm
Gluten	< ppm	< ppm
Crustacés et produits à base de crustacés	< ppm	< ppm
Œufs et produits à base d'oeufs	< ppm	< ppm
Poissons et produits à base de poissons	< ppm	< ppm
Arachides et produits à base d'arachides	< ppm	< ppm
Soja et produits à base de soja	< ppm	< ppm
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	< ppm	< ppm
Fruits à coque	< ppm	< ppm
Céleri et produits à base de céleri	< ppm	< ppm
Moutarde et produits à base de moutarde	< ppm	< ppm
Graines de sésame et produits à base de graines de sésames	< ppm	< ppm
Sulfites < 10 ppm	< ppm	< ppm
Lupin et produits à base de lupin	< ppm	< ppm
Mollusques et produits à base de mollusques	< ppm	< ppm

CERTIFICATIONS

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

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 2023/915/EC

CONSERVATION*

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***CODE DOUANIER***

- 2009 8938