

**CATÉGORIE**

Jus de fruits concentré

FORME

Liquide

ORIGINE

Figues

DÉMINÉRALISATION

aucune

DESCRIPTION

Jus concentré de figues biologiques, obtenu par cuisson des fruits, pressage, filtration, concentration. Il est de couleur brun foncé et a un goût typique, fruité et sucré.

ETIQUETAGE

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

UTILISATIONS

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

FONCTIONNALITÉS

Matières sucrantes/ goût fruité/ colorant naturel.

CERTIFICATIONS

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

ALLERGÈNES

- Législations concernées: 2011/1169/EC
- Gluten <20 ppm

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 1881/2006/EC

CONSERVATION*

- 360 jours en fût entre 18°C et 25°C

CONDITIONNEMENT*

- 270kg

CODE DOUANIER*

- 2009 8938

CERTISYS BE-BIO-01*

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

ANALYSE

Brix 75±2

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 75 BRUX	
Energie (kCal)	263
Energie (kJ)	1099
Lipides g	<0.1
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	65
dont sucres totaux	58-65
Protéines g	1.1
Sel g	0.88

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 75 BRUX
Sucres totaux	77-86	58-65
dont fructose	37-44	28-33
dont glucose	38-45	29-34
dont saccharose	0-4	0-3

pH 4.0 - 5.0

Activité de l'eau 0.7

Viscosité à 25°C (mPa.s) à 75 brix 1280

Coloration (EBC solution 10%) 27

MINÉRAUX (PPM)

Potassium 8550

Fer 14

Calcium 550

Magnesium 740

Phosphore 500

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