Sipa-Maize 62*

FORME

Liquide

Couleur

CATÉGORIE

Sirop

ORIGINE

Maïs

DÉMINERALISATION

aucune

DESCRIPTION

Sirop de maïs biologique liquide, obtenu par hydrolyse de la farine de maïs à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM). Couleur jaune/dorée, goût de maïs et sucré.

ETIQUETAGE

Sirop de maïs non raffiné, extrait de maïs.

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.

* 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	80±2
Dextrose équivalent (D.E.)	62
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRIX	
Energie (kCal)	**318**
Energie (kJ)	**1329**
Lipides g	**1**
dont acides gras saturés	0.1
Glucides totaux g/100g	**76**
dont sucres totaux	53
dont carbohydrates >DP2	23.0
Protéines g	**1.2**
Sel g	**0.15**

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 80 BRIX
Sucres totaux	**66**	**53**
dont glucose	30.0	24
dont maltose	36.0	29

pH	4.0 - 6.0
Activité de l'eau	0.71
Viscosité à 25℃ (mPa.s) à 80 brix	13000

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	3200
Fer	3
Calcium	30
Magnesium	420
Phosphore	1700

MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<10000
Moisissures /g	<500
Levures /g	<500
E.Coli /g	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<500
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-Maize 62*

FORME

Liquide

Couleur

CATÉGORIE

Sirop

ORIGINE

Maïs

DÉMINERALISATION

aucune

RECOMMANDATION D'UTILISATION

Traitement UHT ou thermique recommandé si le produit est dilué (par exemple dans les boissons végétales).

* 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	O	O
Gluten	O	O
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	O
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	O
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	O
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*

- 300 jours en seau à <25˚C (Minimum 90 jours restants a la livraison)
- 390 jours en fût à <25˚C (Minimum 90 jours restants a la livraison)
- 300 jours en conteneur à <25˚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
- 295kg
- 1400kg
- Vrac

CODE DOUANIER*

1702 3090