

Sipa-Maize 62*



Couleur

CATÉGORIE

Sirop

FORME

Liquide

ORIGINE

Maïs

DÉMINÉRALISATION

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). Il est de couleur orange foncé, a le goût du maïs et est 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, sauces, baby-food, boulangerie, snacks, substituts du saccharose et du miel pour les consommateurs, etc.

FONCTIONNALITÉS

Matières sucrantes/ goût céréale.

CERTIFICATIONS

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

ALLERGÈNES

- Législations concernées: 2011/1169/EC
- May contain traces of mustard, soy and lupine ; Gluten présence

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 1881/2006/EC

CONSERVATION*

- 210 jours en seau à <25°C
- 390 jours en seau à <12°C
- 390 jours en fût à <25°C
- 210 jours en conteneur à <25°C
- 390 jours en conteneur à <12°C

CONDITIONNEMENT*

- 25kg
- 295kg
- 1400kg

CODE DOUANIER*

- 1702 3090

CERTISYS BE-BIO-01*

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

ANALYSE

Brix	80±2
Dextrose équivalent (D.E.)	62
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRUX	
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 BRUX
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°C (mPa.s) à 80 brix	13000
Coloration (EBC solution 10%)	8

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	3200
Fer	3
Calcium	30
Magnesium	420
Phosphore	1700

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	<1
Listeria monocytogenes /25g	<1



Ces valeurs analytiques indicatives reflètent l'état actuel de nos connaissances et ne constituent pas une garantie.