

FORME

Liquide

CATÉGORIE

Sirop

ORIGINE

Maïs / Orge malté

DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

DESCRIPTION

Sirop de maïs et d'orge malté biologique liquide, obtenu par hydrolyse des farines de maïs et d'orge malté à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM). Couleur dorée/brun clair, goût maïs légèrement malté et sucré.

ETIQUETAGE

Sirop de maïs et d'orge malté non raffiné, extrait de maïs et d'orge malté.

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 à jour: 22/04/2025

ANALYSE

| | |
|----------------------------|------|
| Brix | 80±2 |
| Dextrose équivalent (D.E.) | 44 |

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRIX

| | |
|-------------------------------|-------------|
| Energie (kCal) | 320 |
| Energie (kJ) | 1338 |
| Lipides g | 0.8 |
| dont acides gras saturés | <0.1 |
| Glucides totaux g/100g | 77 |
| dont sucres totaux | 40 |
| dont carbohydrates >DP2 | 37.0 |
| Protéines g | 1.3 |
| Sel g | 0.18 |

| | SUR MATIÈRE SÈCHE | A 80 BRIX |
|----------------------|--------------------------|------------------|
| Sucres totaux | 50 | 40 |
| dont fructose | 1 | 0.5 |
| dont glucose | 6 | 5 |
| dont maltose | 42 | 34 |
| dont saccharose | 1 | 0.5 |

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| pH | 4.0 - 6.0 |
| Activité de l'eau | 0.73 |
| Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 80 brix | 18000 |

MINÉRAUX (PPM)

| | |
|-----------|------|
| Potassium | 3800 |
| Fer | 4 |
| Calcium | 66 |
| Magnesium | 425 |
| Phosphore | 2700 |

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 |

FORME

Liquide

CATÉGORIE

Sirop

ORIGINE

Maïs / Orge malté

DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

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 à 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'œufs | N | N |
| Poissons et produits à base de poissons | N | N |
| Arachides 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 à la livraison)
- 390 jours en fût à <25°C (Minimum 90 jours restants à la livraison)
- 300 jours en conteneur 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
- 295kg
- 1400kg
- Vrac

