

# Sipa-MaizeMalt 44\*



Couleur

## CATÉGORIE

Sirop

## FORME

Liquide

## ORIGINE

Maïs / Orge malté

## DÉMINÉRALISATION

aucune

## DESCRIPTION

Sirop de maïs et d'orge malté biologique liquide, obtenu par hydrolyse des farines de maïs et d'orge malté grâce aux enzymes naturelles issues du maltage. Il est de couleur brun clair, a un 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 à base de céréales (barres et petit-déjeuner), confiseries, etc.

## FONCTIONNALITÉS

Matières sucrantes/ colorant naturel/goût céréale.

## CERTIFICATIONS

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

## ALLERGÈNES

- Législations concernées: 2011/1169/EC
- 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.)                         | 44          |
| <b>INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRIX</b> |             |
| <b>Energie (kCal)</b>                              | <b>320</b>  |
| <b>Energie (kJ)</b>                                | <b>1338</b> |
| <b>Lipides g</b>                                   | <b>0.8</b>  |
| dont acides gras saturés                           | <0.1        |
| <b>Glucides totaux g/100g</b>                      | <b>77</b>   |
| dont sucres totaux                                 | 46.5        |
| dont carbohydrates >DP2                            | 30.5        |
| <b>Protéines g</b>                                 | <b>1.3</b>  |
| <b>Sel g</b>                                       | <b>0.18</b> |

|                      | <b>SUR MATIÈRE SÈCHE</b> | <b>A 80 BRIX</b> |
|----------------------|--------------------------|------------------|
| <b>Sucres totaux</b> | <b>58</b>                | <b>46.5</b>      |
| dont fructose        | 1                        | 0.5              |
| dont glucose         | 6                        | 5                |
| dont maltose         | 51                       | 41               |

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| pH                                 | 4.0 - 6.0 |
| Activité de l'eau                  | 0.73      |
| Viscosité à 25°C (mPa.s) à 80 brix | 18000     |
| Coloration (EBC solution 10%)      | 4.5       |

## MINÉRAUX (PPM)

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

## 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    |



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