

# 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, 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.)	44
<b>INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRUX</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	40
dont carbohydrates >DP2	37.0
<b>Protéines g</b>	<b>1.3</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.18</b>

	<b>SUR MATIÈRE SÈCHE</b>	<b>A 80 BRUX</b>
<b>Sucres totaux</b>	<b>50</b>	<b>40</b>
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
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
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.