

FORME

Liquide



Couleur

CATÉGORIE

Sirop

ORIGINE

Manioc

DÉMINÉRALISATION

aucune

DESCRIPTION

Sirop de manioc biologique liquide, obtenu par hydrolyse de l'amidon de manioc à l'aide d'enzymes naturelles (sans OGM). Sirop jaune foncé, goût légèrement sucré.

ETIQUETAGE

Sirop de manioc non raffiné, sirop de tapioca non raffiné, extrait de manioc .

UTILISATIONS

Biscuits, glaces, produits céréaliers (barres, petit-déjeuner), sauces, etc.

FONCTIONNALITÉS

Prévient la cristallisation, agent de charge, enrobage, substitut de graisse, croustillant.

* 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: 09/05/2025

ANALYSE

Brix	80±2
Dextrose équivalent (D.E.)	27

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRUX

Energie (kCal)	314
Energie (kJ)	1313
Lipides g	<0,1
dont acides gras saturés	<0,1
Glucides totaux g/100g	78.5
dont sucres totaux	12
dont carbohydrates >DP2	66.5
Protéines g	0.1
Sel g	0.1

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 80 BRUX
Sucres totaux	15	12
dont glucose	3	2.5
dont maltose	12	9.5

pH	4,0 - 6,0
Activité de l'eau	0.83
Viscosité à 25°C (mPa.s) à 80 brix	50000

MINÉRAUX (PPM)

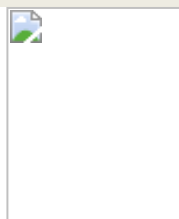
Potassium	180
Fer	3
Calcium	70
Magnesium	34
Phosphore	25

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	Abs
Listeria monocytogenes /25g	Abs

FORME

Liquide



Couleur

CATÉGORIE

Sirop

ORIGINE

Manioc

DÉMINÉRALISATION

aucune

* 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: 09/05/2025

ALLERGÈNES**PRÉSENCE (O/N/VALEUR) TRACES (O/N/VALEUR)**

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	< ppm	< ppm
Gluten	< ppm	< ppm
Crustacés et produits à base de crustacés	< ppm	< ppm
Œufs et produits à base d'oeufs	< ppm	< ppm
Poissons et produits à base de poissons	< ppm	< ppm
Arachides et produits à base d'arachides	< ppm	< ppm
Soja et produits à base de soja	< ppm	< ppm
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	< ppm	< ppm
Fruits à coque	< ppm	< ppm
Céleri et produits à base de céleri	< ppm	< ppm
Moutarde et produits à base de moutarde	< ppm	< ppm
Graines de sésame et produits à base de graines de sésames	< ppm	< ppm
Sulfites < 10 ppm	< ppm	< ppm
Lupin et produits à base de lupin	< ppm	< ppm
Mollusques et produits à base de mollusques	< ppm	< ppm

CERTIFICATIONS

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

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 2023/915/EC

CONSERVATION*

- 270 jours en fût à <12°C
- jours en conteneur à <°C

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*

- 295kg
- 1400kg

CODE DOUANIER*