

FORME

Liquide

CATÉGORIE

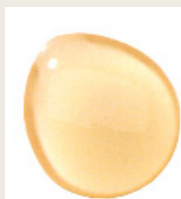
Sirop

ORIGINE

Manioc

DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

DESCRIPTION

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

ETIQUETAGE

Sirop de manioc non raffiné

UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, etc), glaces, produits à base de céréales (barres, petit-déjeuner), soupes déshydratées, pharmacie, cosmétique, etc.

FONCTIONNALITÉS

Prévient la cristallisation, agent de charge, enrobage, 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: 25/04/2025

ANALYSE

Brix	80±2
Dextrose équivalent (D.E.)	42

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRIX

Energie (kCal)	315
Energie (kJ)	1317
Lipides g	0.1
dont acides gras saturés	<0,1
Glucides totaux g/100g	78.5
dont sucres totaux	33.5
dont carbohydrates >DP2	45
Protéines g	0.1
Sel g	0.1

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 80 BRIX
Sucres totaux	42	33.5
dont glucose	3	2.5
dont maltose	39	31

pH	4,5 - 6,0
Activité de l'eau	0.79
Viscosité à 25°C (mPa.s) à 80 brix	15000

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	250
Fer	3
Calcium	130
Magnesium	40
Phosphore	50

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

CATÉGORIE

Sirop

ORIGINE

Manioc

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: 25/04/2025

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

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	N	N
Gluten	N	<20 ppm
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	N
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	N
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	N
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*

- 270 jours en drums à <12°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*

- 1400kg

CODE DOUANIER*

- 1702 3090