

FORME

Liquide

CATÉGORIE

Sirop

ORIGINE

Manioc

DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

DESCRIPTION

Sirop de manioc biologique liquide, obtenu par hydrolyse de l'amidon du manioc à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM). Il est transparent, légèrement doré et a un goût neutre et sucré. Un risque de cristallisation peut apparaître à une température inférieure à 10°C.

ETIQUETAGE

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

UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, etc.), glaces, produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), confiseries, sauces, préparations à base de fruits, boulangerie, snacks, substituts du saccharose et du miel pour les consommateurs, pharmacie, cosmétique, etc.

FONCTIONNALITÉS

Matières sucrantes.

* 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.)	69

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRIX

Energie (kCal)	315
Energie (kJ)	1340
Lipides g	0.1
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	78.5
dont sucres totaux	63
dont carbohydrates >DP2	15.5
Protéines g	0.1
Sel g	0.10

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 80 BRIX
Sucres totaux	79	63
dont glucose	35.0	28
dont maltose	44.0	35

pH	4.5 - 6.0
Activité de l'eau	0.69
Viscosité à 25°C (mPa.s) à 80 brix	6000
Coloration (EBC solution 10%)	2

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: 22/04/2025

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*

- 390 jours en drums entre 10°C et 25°C (Minimum 180 jours restants à la livraison)
- 390 jours en drums entre 10°C et 25°C (Minimum 180 jours restants à la livraison)
- 390 jours en drums entre 10°C et 25°C (Minimum 180 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

