

# Sipa-Pioca 69\*



Couleur

## CATÉGORIE

Sirop

## FORME

Liquide

## ORIGINE

Manioc

## DÉMINÉRALISATION

aucune

## 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.

## 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, baby-food, boulangerie, snacks, substituts du saccharose et du miel pour les consommateurs, pharmacie, cosmétique, etc.

## FONCTIONNALITÉS

Matières sucrantes.

## CERTIFICATIONS

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

## ALLERGÈNES

- Législations concernées: 2011/1169/EC
- Gluten <20 ppm

## CONTAMINANTS

- Législations concernées: 1881/2006/EC

## CONSERVATION\*

- 390 jours en seau entre 6°C et 25°C
- 390 jours en fût entre 6°C et 25°C
- 390 jours en conteneur entre 6°C et 25°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.)	69
<b>INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRUX</b>	
<b>Energie (kCal)</b>	<b>315</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1317</b>
<b>Lipides g</b>	<b>0.1</b>
dont acides gras saturés	<0.1
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>78.5</b>
dont sucres totaux	68
dont carbohydrates >DP2	10.5
<b>Protéines g</b>	<b>0.1</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.10</b>

	<b>SUR MATIÈRE SÈCHE</b>	<b>A 80 BRUX</b>
<b>Sucres totaux</b>	<b>85</b>	<b>68</b>
dont glucose	35	28
dont maltose	50	40

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
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.