

Sipa-Spelt 58*



Couleur

CATÉGORIE

Sirop

FORME

Liquide

ORIGINE

Epeautre

DÉMINÉRALISATION

aucune

DESCRIPTION

Sirop d'épeautre biologique liquide, obtenu par hydrolyse de farine d'épeautre à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM). Il est de couleur brun clair, a le goût de l'épeautre et est sucré.

ETIQUETAGE

Sirop d'épeautre non raffiné, extrait d'épeautre.

UTILISATIONS

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

FONCTIONNALITÉS

Matières sucrantes/ goût céréale.

CERTIFICATIONS

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

ALLERGÈNES

- Législations concernées: 2011/1169/EC
- Gluten présence

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 1881/2006/EC

CONSERVATION*

- 390 jours en seau à <25°C
- 390 jours en fût à <25°C
- 390 jours en conteneur à <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.)	58
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRUX	
Energie (kCal)	314
Energie (kJ)	1313
Lipides g	0.2
dont acides gras saturés	<0,1
Glucides totaux g/100g	74.5
dont sucres totaux	55
dont carbohydrates >DP2	19.5
Protéines g	3.6
Sel g	0.15

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 80 BRUX
Sucres totaux	69	55
dont glucose	25	20
dont maltose	44	35

pH	4.0 - 6.0
Activité de l'eau	0.71
Viscosité à 25°C (mPa.s) à 80 brix	18000
Coloration (EBC solution 10%)	5

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	4470
Fer	4
Calcium	60
Magnesium	720
Phosphore	3100

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.