

FORME

Liquide



Couleur

CATÉGORIE

Sirop

ORIGINE

Blé

DÉMINERALISATION

aucune

DESCRIPTION

Sirop de blé biologique liquide, obtenu par hydrolyse de l'amidon du blé à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM). Il est transparent, a un goût neutre et légèrement sucré. Il est visqueux de part sa teneur importante en sucres longs.

ETIQUETAGE

Sirop de blé non raffiné, extrait de blé .

UTILISATIONS

Biscuits, glaces, produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), confiseries, sauces, etc.

FONCTIONNALITÉS

Agent de charge/ enrobage/ croquant.

* 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 a jour: 22/04/2025

ANALYSE

Brix	80±2
------	------

Dextrose équivalent (D.E.)	30
----------------------------	----

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRIX

Energie (kCal)	315
Energie (kJ)	1317
Lipides g	0.3
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	78
dont sucres totaux	15
dont carbohydrates >DP2	63
Protéines g	<0.1
Sel g	0.10

SUR MATIÈRE A 80 BRIX SÈCHE

Sucres totaux	19	15
dont glucose	3.5	2.5
dont maltose	15.5	12.5

pH	4.0 - 6.0
----	-----------

Activité de l'eau	0.82
-------------------	------

Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 80 brix	29000
-------------------------------------	-------

Coloration (EBC solution 10%)	0.3
-------------------------------	-----

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	110
-----------	-----

Fer	3
-----	---

Calcium	80
---------	----

Magnesium	50
-----------	----

Phosphore	300
-----------	-----

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		ALLERGÈNES	PRÉSENCE (O/N/VALEUR)	TRACES (O/N/VALEUR)
Liquide		Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	O	N
CATÉGORIE	Couleur	Gluten	N	<20 ppm
Sirop		Crustacés et produits à base de crustacés	N	N
ORIGINE		Œufs et produits à base d'œufs	N	N
Blé		Poissons et produits à base de poissons	N	N
DÉMINERALISATION		Arachides et produits à base d'arachides	N	N
aucune		Soja et produits à base de soja	N	N
RECOMMANDATION D'UTILISATION		Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	N	N
Traitements UHT ou thermique recommandé si le produit est dilué (par exemple dans les boissons végétales).		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				
<ul style="list-style-type: none"> ● UE 2018/848: produits issus de l'agriculture biologique - Certisys BE-BIO-01* ● Casher, Halal 				
CONTAMINANTS				
<ul style="list-style-type: none"> ● Législations concernées: 2023/915/EC 				
CONSERVATION*				
<ul style="list-style-type: none"> ● 270 jours en seau à <12°C (Minimum 90 jours restants à la livraison) ● 360 jours en fût à <12°C (Minimum 90 jours restants à la livraison) ● 270 jours en conteneur à <12°C (Minimum 90 jours restants à la livraison) 				
<p>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.</p>				
CONDITIONNEMENT*				
<ul style="list-style-type: none"> ● 25kg ● 295kg ● 1400kg 				
CODE DOUANIER*				
<ul style="list-style-type: none"> ● 1702 3090 				