

Sipa-Wheat 30*



Couleur

CATÉGORIE

Sirop

FORME

Liquide

ORIGINE

Blé

DÉMINÉRALISATION

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, baby-food, etc.

FONCTIONNALITÉS

Agent de charge/ enrobage/ croquant.

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*

- 270 jours en seau à <12°C
- 360 jours en fût à <12°C
- 270 jours en conteneur à <12°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.)	30
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRUX	
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 SÈCHE	A 80 BRUX
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
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.