

## 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 riche en maltose. Il est transparent et a un goût neutre légèrement sucré.

## ETIQUETAGE

Sirop de blé non raffiné, extrait de blé .

## UTILISATIONS

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

## FONCTIONNALITÉS

Matières sucrantes/ agent de charge/ enrobage.

\* 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.)	46
----------------------------	----

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRIX

<b>Energie (kCal)</b>	<b>315</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1317</b>
<b>Lipides g</b>	<b>0.3</b>
dont acides gras saturés	<0.1
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>78</b>
dont sucres totaux	46.5
dont carbohydrates >DP2	31.5
<b>Protéines g</b>	<b>0.1</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.10</b>

### SUR MATIÈRE A 80 BRIX SÈCHE

<b>Sucres totaux</b>	<b>58</b>	<b>46.5</b>
dont glucose	6.0	5
dont maltose	52.0	41.5

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

Activité de l'eau	0.74
-------------------	------

Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 80 brix	9600
-------------------------------------	------

Coloration (EBC solution 10%)	0.4
-------------------------------	-----

## 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**

Liquide



Couleur

**CATÉGORIE**

Sirop

**ORIGINE**

Blé

**DÉMINERALISATION**

aucune

**RECOMMANDATION D'UTILISATION**

Traitements UHT ou thermiques recommandés 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) (O/N/VALEUR)**

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales

O

N

Gluten

N

&lt;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 sésame

N

N

Sulfites &lt; 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 seau à <25°C (Minimum 180 jours restants à la livraison)
- 390 jours en fût à <25°C (Minimum 180 jours restants à la livraison)
- 390 jours en conteneur à <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

● 1702 3090