Sipa-Wheat 46*

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 a jour: 22/04/2025

ANALYSE

Brix	80±2
Dextrose équivalent (D.E.)	46
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	46.5
dont carbohydrates >DP2	31.5
Protéines g	**0.1**
Sel g	**0.10**

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 80 BRIX
Sucres totaux	**58**	**46.5**
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℃ (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

Meurens Natural SA, Rue des Martyrs 21, 4650 Herve, BELGIUM - TVA : BE 0451 631 703
Tél.: +32.87.69.33.40 - Fax.: +32.87.69.33.41 - E-mail: info@meurensnatural.com - www.meurensnatural.com

Sipa-Wheat 46*

FORME

Liquide

CATÉGORIE

Sirop

Couleur

ORIGINE

Blé

DÉMINERALISATION

aucune

RECOMMANDATION D'UTILISATION

Traitement UHT ou thermique recommandé 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 a jour: 22/04/2025

ALLERGÈNES	PRÉSENCE (O/N/VALEUR)	TRACES (O/N/VALEUR)
Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	O	N
Gluten	N	<20 ppm
Crustacés et produits à base de crustacés	N	N
Œufs et produits à base d'oeufs	N	N
Poissons et produits à base de poissons	N	N
Arachides et 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 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

- 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 a la livraison)
- 390 jours en fût à <25˚C (Minimum 180 jours restants a la livraison)
- 390 jours en conteneur à <25˚C (Minimum 180 jours restants a 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

CODE DOUANIER*

1702 3090