

Sipa-Wheat 69*



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 et a un goût neutre et sucré.

ETIQUETAGE

Sirop de blé non raffiné, extrait de blé.

UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, etc.), glaces, produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), confiseries, sauces, préparations à base de fruits, baby-food, boulangerie, snacks, substituts du saccharose et du miel pour les consommateurs, pharmacie, cosmétique, etc.

FONCTIONNALITÉS

Matières sucrantes.

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*

- 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.)	69
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	67
dont carbohydrates >DP2	11
Protéines g	<0.1
Sel g	0.10

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 80 BRUX
Sucres totaux	84	67
dont glucose	35	28
dont maltose	49	39

pH	4.0 - 6.0
Activité de l'eau	0.69
Viscosité à 25°C (mPa.s) à 80 brix	6000
Coloration (EBC solution 10%)	0.8

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.