

FORME

Liquide

CATÉGORIE

Sirop

ORIGINE

Blé

DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

DESCRIPTION

Sirop de blé biologique liquide non raffiné, contenant 28% de fructose, obtenu par hydrolyse de l'amidon du blé à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM), puis par isomérisation afin de transformer une partie du glucose en fructose. Il est transparent et a un goût neutre, avec un pouvoir sucrant proche de celui du saccharose.

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, boulangerie, snacks, substituts du saccharose et du miel pour les consommateurs, pharmacie, cosmétique, etc.

FONCTIONNALITÉS

Matières sucrantes.

* 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	78±2
Dextrose équivalent (D.E.)	80

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 78 BRIX

Energie (kCal)	306
Energie (kJ)	1279
Lipides g	0.1
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	76.5
dont sucres totaux	66
dont carbohydrates >DP2	10.5
Protéines g	<0.1
Sel g	0.05

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 78 BRIX
Sucres totaux	84.5	66
dont fructose	27.5	21.5
dont glucose	35	27.5
dont maltose	22	17

pH	4.0 - 6.0
Activité de l'eau	0.64
Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 78 brix	5000
Coloration (EBC solution 10%)	1

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	80
Fer	1
Calcium	50
Magnesium	30
Phosphore	310

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

CATÉGORIE

Sirop

ORIGINE

Blé

DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

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 à 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'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 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 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
- 290kg
- 1400kg
- bulk-kg

