

Sipa-Wheat F28*



Couleur

CATÉGORIE

Sirop

FORME

Liquide

ORIGINE

Blé

DÉMINÉRALISATION

aucune

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, 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, Halal

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
- 290kg
- 1400kg

CODE DOUANIER*

- 1702 4010

CERTISYS BE-BIO-01*

- * Ces mentions sont imprimées sur l'étiquetage du produit

ANALYSE

Brix	76±2
Dextrose équivalent (D.E.)	80
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 76 BRUX	
Energie (kCal)	299
Energie (kJ)	1250
Lipides g	0.1
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	74.5
dont sucres totaux	64
dont carbohydrates >DP2	10.5
Protéines g	<0.1
Sel g	0.05

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 76 BRUX
Sucres totaux	84.5	64
dont fructose	27.5	21
dont glucose	35	26.5
dont maltose	22	16.5

pH	4.0 - 6.0
Activité de l'eau	0.7
Viscosité à 25°C (mPa.s) à 76 brix	1100
Coloration (EBC solution 10%)	1

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	80
Fer	1
Calcium	50
Magnesium	30
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	<1
Listeria monocytogenes /25g	<1



Ces valeurs analytiques indicatives reflètent l'état actuel de nos connaissances et ne constituent pas une garantie.