

FORME

Liquide



Couleur

CATÉGORIE

Sirop

ORIGINE

Blé

DÉMINERALISATION

aucune

DESCRIPTION

Sirop de blé biologique liquide, contenant 9.5% 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.)	74
----------------------------	----

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 78 BRIX

Energie (kCal)	305
Energie (kJ)	1275
Lipides g	0.1
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	76
dont sucres totaux	61
dont carbohydrates >DP2	15
Protéines g	<0.1
Sel g	0.10

SUR MATIÈRE A 78 BRIX SÈCHE

Sucres totaux	78.5	61
dont fructose	9.5	7.5
dont glucose	35	27
dont maltose	34	26.5

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

Activité de l'eau	0.69
-------------------	------

Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 78 brix	3200
-------------------------------------	------

Coloration (EBC solution 10%)	1
-------------------------------	---

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	90
Fer	2
Calcium	70
Magnesium	40
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 thermique 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)

O

N

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales

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 sésame

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 entre 10°C et 25°C (Minimum 180 jours restants à la livraison)
- 390 jours en fût entre 10°C et 25°C (Minimum 180 jours restants à la livraison)
- 390 jours en conteneur entre 10°C et 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
- Vrac

● 1702 3090