

**FORME**

Liquide

**CATÉGORIE**

Sirop

**ORIGINE**

Blé

**DÉMINÉRALISATION**

aucune



Couleur

**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 BRUX**

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

	<b>SUR MATIÈRE SÈCHE</b>	<b>A 78 BRUX</b>
<b>Sucres totaux</b>	<b>78.5</b>	<b>61</b>
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

**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 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

