

Sipa-Wheat F9,5*



Couleur

CATÉGORIE

Sirop

FORME

Liquide

ORIGINE

Blé

DÉMINÉRALISATION

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, 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
- 290kg
- 1400kg

CODE DOUANIER*

- 1702 3090

CERTISYS BE-BIO-01*

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

ANALYSE

| | |
|--|----------------|
| Brix | 78±2 |
| Dextrose équivalent (D.E.) | 74 |
| INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 78 BRUX | |
| 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 SÈCHE | A 78 BRUX |
|----------------------|--------------------------|------------------|
| 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 |
| 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.