

# 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, 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 3090

## CERTISYS BE-BIO-01\*

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

## ANALYSE

|  |                |
|--|----------------|
| Brix   | 78±2           |
| Dextrose équivalent (D.E.)                         | 74             |
| <b>INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 78 BRUX</b> |                |
| <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             | <1    |
| Listeria monocytogenes /25g | <1    |



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