

FORME

Déshydraté

CATÉGORIE

Sirop déshydraté

ORIGINE

Orge malté

DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

DESCRIPTION

Sirop d'orge malté biologique déshydraté obtenu par hydrolyse de la farine d'orge malté grâce aux enzymes naturelles issues du maltage, puis séchage par atomisation. Poudre de couleur jaune, elle a le goût caractéristique du malt.

ETIQUETAGE

Sirop d'orge malté non raffiné déshydraté, extrait d'orge malté déshydraté.

UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, etc.), boulangerie, snacks, pharmacie, cosmétique, etc.

FONCTIONNALITÉS

Agent de charge/ goût céréale/ colorant naturel.

* 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

Matière sèche	96
Dextrose équivalent (D.E.)	25±4

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 96 % MS

Energie (kCal)	377
Energie (kJ)	1576
Lipides g	0.3
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	88.5
dont sucres totaux	24.5
dont carbohydrates >DP2	64
Protéines g	5.3
Sel g	0.15

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 96 % MS
Sucres totaux	25.5	24.5
dont fructose	1.5	1.4
dont glucose	4	3.8
dont maltose	15.5	15.0
dont saccharose	4.5	4.3

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

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	4320
Fer	6
Calcium	120
Magnesium	672
Phosphore	2880

MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<5000
Moisissures /g	<150
Levures /g	<300
E.Coli /g	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<100
Salmonella /25g	Abs
Listeria monocytogenes /25g	Abs

FORME

Déshydraté

CATÉGORIE

Sirop déshydraté

ORIGINE

Orge malté

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	O
Gluten	O	O
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*

- 720 jours en sac à <25°C (Minimum 90 jours restants à la livraison)

CONDITIONNEMENT*

- 25kg

CODE DOUANIER*

- 1702 3090