

Sipadry-BarleyMalt 25*



Couleur

CATÉGORIE

Sirop déshydraté

FORME

Déshydraté

ORIGINE

Orge malté

DÉMINÉRALISATION

aucune

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.

CERTIFICATIONS

- UE 848/2018: produits issus de l'agriculture biologique - Certisys BE-BIO-01*
- Casher, Halal

ALLERGÈNES

- Législations concernées: 2011/1169/EC
- Gluten présence

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 1881/2006/EC

CONSERVATION*

- 720 jours en sac à <25°C

CONDITIONNEMENT*

- 25kg

CODE DOUANIER*

- 1702 3090

CERTISYS BE-BIO-01*

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

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	<1
Listeria monocytogenes /25g	<1



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