

# 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

## 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
<b>INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 96 % MS</b>	
<b>Energie (kCal)</b>	<b>377</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1576</b>
<b>Lipides g</b>	<b>0.3</b>
dont acides gras saturés	<0.1
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>88.5</b>
dont sucres totaux	18.5
dont carbohydrates >DP2	70
<b>Protéines g</b>	<b>5.3</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.15</b>

	<b>SUR MATIÈRE SÈCHE</b>	<b>A 96 % MS</b>
<b>Sucres totaux</b>	<b>19.5</b>	<b>18.5</b>
dont glucose	4	3.8
dont maltose	15.5	14.9

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
Enterobacteriaceae /g 30°C	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<100
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.