

Sipadry-MaizeMalt 25*



Couleur

CATÉGORIE

Sirop déshydraté

FORME

Déshydraté

ORIGINE

Maïs / Orge malté

DÉMINÉRALISATION

aucune

DESCRIPTION

Sirop de maïs et d'orge malté biologique déshydraté, obtenu par hydrolyse des farines de maïs et d'orge malté grâce aux enzymes naturelles issues du maltage, puis séchage par atomisation. Poudre de couleur jaune, elle a le goût du maïs légèrement malté.

ETIQUETAGE

Sirop de maïs et d'orge malté non raffiné déshydraté, extrait de maïs et d'orge malté déshydraté.

UTILISATIONS

Biscuits, produits à base de céréales (barres, petit-déjeuner) 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
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 96 % MS	
Energie (kCal)	384
Energie (kJ)	1605
Lipides g	1
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	92
dont sucres totaux	18.0
dont carbohydrates >DP2	74
Protéines g	1.6
Sel g	0.20

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 96 % MS
Sucres totaux	19	18.0
dont glucose	4.5	4.3
dont maltose	14.5	13.9

pH 4.0 - 6.0

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	4560
Fer	5
Calcium	79
Magnesium	510
Phosphore	3240

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.