

## FORME

Déshydraté



Couleur

## CATÉGORIE

Sirop déshydraté

## ORIGINE

Blé

## DÉMINERALISATION

aucune

## DESCRIPTION

Sirop de blé biologique déshydraté obtenu par hydrolyse de l'amidon du blé à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM), puis séchage par atomisation. Poudre de couleur blanche avec un goût neutre apportant beaucoup de viscosité une fois diluée.

## ETIQUETAGE

Sirop de blé non raffiné déshydraté, extrait de blé déshydraté .

## UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, etc.), glaces, soupes déshydratées, pharmacie, cosmétique, etc.

## FONCTIONNALITÉS

Agent de charge.

\* 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 a jour: 22/04/2025

## ANALYSE

Matière sèche	96
Dextrose équivalent (D.E.)	18±4

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 96 % MS

<b>Energie (kCal)</b>	<b>378</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1580</b>
<b>Lipides g</b>	<b>0.4</b>
dont acides gras saturés	<0.1
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>93.5</b>
dont sucres totaux	6.5
dont carbohydrates >DP2	87
<b>Protéines g</b>	<b>&lt;0,1</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.13</b>

### SUR MATIÈRE A 96 % MS SÈCHE

<b>Sucres totaux</b>	<b>7</b>	<b>6.5</b>
dont glucose	1	0.9
dont maltose	6	5.8

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

## MINÉRAUX (PPM)

Potassium	132
Fer	4
Calcium	96
Magnesium	60
Phosphore	360

## 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

Couleur

**ORIGINE**

Blé

**DÉMINERALISATION**

aucune

**RECOMMANDATION D'UTILISATION**

Traitements 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) (O/N/VALEUR)****TRACES (O/N/VALEUR) (O/N/VALEUR)**

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales

O

N

Gluten

N

&lt;20 ppm

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 sésame

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