

Sipadry-Wheat 30*



Couleur

CATÉGORIE

Sirop déshydraté

FORME

Déshydraté

ORIGINE

Blé

DÉMINÉRALISATION

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 légèrement sucré, et apportant de la 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, produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner, etc), baby-food, soupes déshydratées, pharmacie, cosmétique, etc.

FONCTIONNALITÉS

Agent de charge/ croquant.

CERTIFICATIONS

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

ALLERGÈNES

- Législations concernées: 2011/1169/EC
- Gluten <20 ppm

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.)	30±4
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 96 % MS	
Energie (kCal)	378
Energie (kJ)	1580
Lipides g	0.4
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	93.5
dont sucres totaux	18.0
dont carbohydrates >DP2	75.5
Protéines g	<0.1
Sel g	0.13

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 96 % MS
Sucres totaux	19	18.0
dont glucose	4	3.8
dont maltose	15	14.4

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
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.