

FORME

Liquide

CATÉGORIE

Jus de fruits concentré

ORIGINE

Dattes

DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

DESCRIPTION

Purée de dattes obtenue par cuisson, dénoyautage, pressage, filtration, concentration et mélange des pulpes au jus concentré. Elle est de couleur brun foncé, a un goût typique, fruité et sucré.

ETIQUETAGE

purée de dattes

UTILISATIONS

Biscuits, produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), snacks, sauces, préparations à base de fruits,...

FONCTIONNALITÉS

Pouvoir sucrant/ couleur foncée/ goût fruité/ viscosité/ fibres ...

* 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

ANALYSE

Brix 69±2

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 69 BRIX

Energie (kCal)	244
Energie (kJ)	1020
Lipides g	0.1
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	58
dont sucres totaux	55-58
Fibres	3
Protéines g	1.3
Sel g	0.10

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 69 BRIX
Sucres totaux	80-84	55-58
dont fructose	19-40	13-28
dont glucose	20-40	14-28
dont saccharose	3-44	2-30

pH 4.0 - 5.5

Activité de l'eau 0.81

Viscosité à 25°C (mPa.s) à 69 brix 2800

Coloration (EBC solution 10%) 40

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	6200
Fer	6
Calcium	395
Magnesium	406
Phosphore	410

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

Liquide

CATÉGORIE

Jus de fruits concentré

ORIGINE

Dattes

DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

* 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) TRACES (O/N/VALEUR)

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	N	N
Gluten	N	<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 sésames	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

- Casher, Halal

CONTAMINANTS

- Législations concernées : 2023/915/EC, 2005/396/EC

CONSERVATION*

- 360 jours en fût à <25°C (Minimum 90 jours restants à la livraison)

Nous recommandons d'utiliser nos sirops rapidement après ouverture.

Si le client désire quand même utiliser le produit, nous recommandons de mesurer le pH, vérifier l'absence visible de moisissure ou odeurs de fermentation et numération totale sur plaque des levures/moisissures.

CONDITIONNEMENT*

- 240kg

CODE DOUANIER*

- 2007 9939