

FORME

Liquide

CATÉGORIE

Jus de fruits concentré

ORIGINE

Dattes

DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

DESCRIPTION

Jus concentré de dattes obtenu par cuisson, dénoyautage, pressage, filtration et concentration. Il est de couleur brun foncé, a un goût typique, fruité et sucré.

ETIQUETAGE

Jus concentré de dattes, sirop de dattes (non raffiné)

UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, etc), produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), confiserie, préparation de fruits, glaces, boulangerie, snacks, substituts du saccharose et du miel pour les consommateurs, etc.

FONCTIONNALITÉS

Pouvoir sucrant/ couleur foncée/ goût fruité,...

* 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 75±2

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 75 BRIX

Energie (kCal)	271
Energie (kJ)	1133
Lipides g	0.1
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	66
dont sucres totaux	63-66
Protéines g	1.4
Sel g	0.20

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 75 BRIX
Sucres totaux	84-88	63-66
dont fructose	20-40	15-30
dont glucose	22-40	16-30
dont saccharose	3-45	2-34

pH 4.0 - 5.5

Activité de l'eau 0.7

Viscosité à 25°C (mPa.s) à 75 brix 3000

Coloration (EBC solution 10%) 68

MINÉRAUX (PPM)

Potassium 7400

Fer 4.4

Calcium 420

Magnesium 460

Phosphore 500

MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g <2000

Moisissures /g <100

Levures /g <200

E.Coli /g <10

Staphylococcus aureus /g <10

Bacillus cereus /g <10

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*

- 720 jours en fût à <25°C (Minimum 90 jours restants à la livraison)
- 390 jours en conteneur à <12°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*

- 25kg
- 270kg
- 1400kg

CODE DOUANIER*

- 2009 8938