

FORME

Liquide

CATÉGORIE

Jus de fruits concentré

ORIGINE

Dattes

DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

DESCRIPTION

Jus concentrés de dattes biologiques, 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 non raffiné, 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

Matières sucrantes, goût fruité, couleur, etc,

* 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: 25/04/2025

ANALYSE

Brix

79±2

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 79 BRIX

Energie (kCal)	285
Energie (kJ)	1191
Lipides g	0.1
dont acides gras saturés	<0,1
Glucides totaux g/100g	69.5
dont sucres totaux	66,5 - 69,5
Protéines g	1.5
Sel g	0.2

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 79 BRIX
Sucres totaux	84-88	66,5 - 69,5
dont fructose	20-40	16-31,5
dont glucose	22-40	17,5-31,5
dont saccharose	3-45	2,5-35,5

pH

4,0 - 5,5

Activité de l'eau

0.69

Viscosité à 25°C (mPa.s) à 79 brix

10800

Coloration (EBC solution 10%)

68

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	7800
Fer	4.5
Calcium	440
Magnesium	480
Phosphore	530

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

RECOMMANDATION D'UTILISATION

Traitement 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: 25/04/2025

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

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

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 2023/915/EC

CONSERVATION*

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

- 25kg
- 270kg
- 1400kg

