

FORME

Liquide

CATÉGORIE

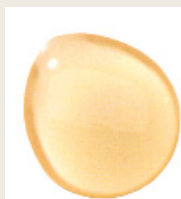
Sirop

ORIGINE

Manioc

DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

DESCRIPTION

Sirop de manioc biologique liquide, obtenu par hydrolyse de l'amidon de manioc à l'aide d'enzymes naturelles (sans OGM). Sirop jaune foncé, goût légèrement sucré.

ETIQUETAGE

Sirop de manioc non raffiné, sirop de tapioca non raffiné, extrait de manioc .

UTILISATIONS

Biscuits, glaces, produits céréaliers (barres, petit-déjeuner), sauces, etc.

FONCTIONNALITÉS

Prévient la cristallisation, agent de charge, enrobage, substitut de graisse, croustillant.

* 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	80±2
Dextrose équivalent (D.E.)	27

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRIX

Energie (kCal)	314
Energie (kJ)	1313
Lipides g	<0,1
dont acides gras saturés	<0,1
Glucides totaux g/100g	78.5
dont sucres totaux	12
dont carbohydrates >DP2	66.5
Protéines g	0.1
Sel g	0.1

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 80 BRIX
Sucres totaux	15	12
dont glucose	3	2.5
dont maltose	12	9.5

pH	4,0 - 6,0
Activité de l'eau	0.83
Viscosité à 25°C (mPa.s) à 80 brix	50000

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	180
Fer	3
Calcium	70
Magnesium	34
Phosphore	25

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

Sirop

ORIGINE

Manioc

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*

- 270 jours en drums à <12°C (Minimum 90 jours restants à la livraison)
- 270 jours en drums 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*

- 295kg
- 1400kg

CODE DOUANIER*