

FORME

Déshydraté

CATÉGORIE

Sirop déshydraté

ORIGINE

Blé

DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

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), soupes déshydratées, pharmacie, cosmétique, etc.

FONCTIONNALITÉS

Agent de charge/ croquant.

* 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

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
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<100
Salmonella /25g	Abs
Listeria monocytogenes /25g	Abs

FORME

Déshydraté

CATÉGORIE

Sirop déshydraté

ORIGINE

Blé

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: 22/04/2025

ALLERGÈNES**PRÉSENCE
(O/N/VALEUR) TRACES
(O/N/VALEUR)**

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	O	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*

- 720 jours en sac à <25°C (Minimum 90 jours restants à la livraison)

CONDITIONNEMENT*

- 25kg

CODE DOUANIER*

- 1702 3090