

Natu-Datepuree*



Couleur

CATÉGORIE

Jus de fruits concentré

FORME

Liquide

ORIGINE

Dattes

DÉMINÉRALISATION

aucune

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 ...

CERTIFICATIONS

- Casher, Halal

ALLERGÈNES

- Législations concernées: 2011/1169/EC
- Gluten <20 ppm

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 2023/915/EC

CONSERVATION*

- 360 jours en fût à <25°C (Minimum 90 jours restants a 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

- * Ces mentions sont imprimées sur l'étiquetage du produit

ANALYSE

Brix 69±2

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 69 BRUX

| | |
|-------------------------------|-------------|
| 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 BRUX |
|----------------------|--------------------------|------------------|
| 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



Ces valeurs analytiques indicatives reflètent l'état actuel de nos connaissances et ne constituent pas une garantie.