

**CATÉGORIE**

Jus de fruits concentré

FORME

Liquide

ORIGINE

Dattes

DÉMINÉRALISATION

aucune

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,...

CERTIFICATIONS

- Casher, Halal

ALLERGÈNES

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

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 2023/915/EC

CONSERVATION*

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

- 25kg
- 270kg
- 1400kg

CODE DOUANIER*

- 2009 8938

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

ANALYSE

Brix 75±2

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 75 BRUX

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 BRUX
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