

Natu-Spelt 35-76 bx*



Couleur

CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

FORME

Liquide

ORIGINE

Epeautre

DÉMINÉRALISATION

aucune

DESCRIPTION

Base d'épeautre liquide, obtenue par hydrolyse de farine d'épeautre à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM). Elle est de couleur brun clair, a le goût de l'épeautre et est sucrée.

ETIQUETAGE

Epeautre (%).

UTILISATIONS

Produits végétaux (boissons, yaourts, desserts, glaces, etc.)

FONCTIONNALITÉS

Bases pour produits végétaux: boissons, yaourts, desserts, glaces,...

CERTIFICATIONS

- Casher, Halal

ALLERGÈNES

- Législations concernées: 2011/1169/EC
- Gluten

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 2023/915/EC

CONSERVATION*

- 120 jours en fût à <12°C (Minimum 30 jours restants à la livraison)
- 120 jours en conteneur à <12°C (Minimum 30 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*

- 280kg
- 1400kg

CODE DOUANIER*

- 1702 3090

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

ANALYSE

Brix 76±2

Dextrose équivalent (D.E.) 38

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 76 BRUX

Energie (kCal)	307
Energie (kJ)	1283
Lipides g	1.2
dont acides gras saturés	0.2
Glucides totaux g/100g	71
dont sucres totaux	38.5
dont carbohydrates >DP2	32.5
Protéines g	3
Sel g	0.03

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 76 BRUX
Sucres totaux	51	38.5
dont glucose	2	1.5
dont maltose	49	37

pH 4.5 - 6.5

Activité de l'eau 0.82

Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 76 brix 14000

Coloration (EBC solution 10%) 4.8

MINÉRAUX (PPM)

Potassium 1710

Fer 1.3

Calcium 65

Magnesium 330

Phosphore 1550

MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g <10000

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.