

**CATÉGORIE**

Jus de fruits concentré

**FORME**

Liquide

**ORIGINE**

Dattes

**DÉMINÉRALISATION**

aucune

**DESCRIPTION**

Jus concentrés de dattes biologiques, 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 non raffiné, 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**

Matières sucrantes, goût fruité, couleur, etc,

**CERTIFICATIONS**

- UE 848/2018: produits issus de l'agriculture biologique - Certisys BE-BIO-01\*
- 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

**CERTISYS BE-BIO-01\***

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

**ANALYSE**

Brix 75±2

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 75 BRUX	
<b>Energie (kCal)</b>	<b>271</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1133</b>
<b>Lipides g</b>	<b>0.1</b>
dont acides gras saturés	<0.1
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>66</b>
dont sucres totaux	63-66
<b>Protéines g</b>	<b>1.4</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.20</b>

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 75 BRUX
<b>Sucres totaux</b>	<b>84-88</b>	<b>63-66</b>
dont fructose	20-40	15-30
dont glucose	22-40	16,5-30
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