

# Sipa-Maize 62\*



Couleur

## CATÉGORIE

Sirop

## FORME

Liquide

## ORIGINE

Maïs

## DÉMINÉRALISATION

aucune

## DESCRIPTION

Sirop de maïs biologique liquide, obtenu par hydrolyse de la farine de maïs à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM). Couleur jaune/dorée, goût de maïs et sucré.

## ETIQUETAGE

Sirop de maïs non raffiné, extrait de maïs.

## UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, etc.), produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), confiseries, boulangerie, snacks, substituts du saccharose et du miel pour les consommateurs, etc.

## FONCTIONNALITÉS

Matières sucrantes/ colorant naturel/ goût céréale.

## CERTIFICATIONS

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

## ALLERGÈNES

- Législations concernées: 2011/1169/EC
- Peut contenir des traces de moutarde, soja et lupin
- Gluten présence

## CONTAMINANTS

- Législations concernées: 2023/915/EC

## CONSERVATION\*

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

- 25kg
- 295kg
- 1400kg

## CODE DOUANIER\*

- 1702 3090

## CERTISYS BE-BIO-01\*

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

## ANALYSE

Brix	80±2
Dextrose équivalent (D.E.)	62

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRUX	
<b>Energie (kCal)</b>	<b>318</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1329</b>
<b>Lipides g</b>	<b>1</b>
dont acides gras saturés	0.1
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>76</b>
dont sucres totaux	53
dont carbohydrates >DP2	23.0
<b>Protéines g</b>	<b>1.2</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.15</b>

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 80 BRUX
<b>Sucres totaux</b>	<b>66</b>	<b>53</b>
dont glucose	30.0	24
dont maltose	36.0	29

pH	4.0 - 6.0
Activité de l'eau	0.71
Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 80 brix	13000

## MINÉRAUX (PPM)

Potassium	3200
Fer	3
Calcium	30
Magnesium	420
Phosphore	1700

## MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<10000
Moisissures /g	<500
Levures /g	<500
E.Coli /g	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<500
Salmonella /25g	Abs
Listeria monocytogenes /25g	Abs



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