

Sipa-MaizeMalt 44*



Couleur

CATÉGORIE

Sirop

FORME

Liquide

ORIGINE

Maïs / Orge malté

DÉMINÉRALISATION

aucune

DESCRIPTION

Sirop de maïs et d'orge malté biologique liquide, obtenu par hydrolyse des farines de maïs et d'orge malté à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM). Couleur dorée/brun clair, goût maïs légèrement malté et sucré.

ETIQUETAGE

Sirop de maïs et d'orge malté non raffiné, extrait de maïs et d'orge malté.

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.) | 44 |
| INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRUX | |
| Energie (kCal) | 320 |
| Energie (kJ) | 1338 |
| Lipides g | 0.8 |
| dont acides gras saturés | <0.1 |
| Glucides totaux g/100g | 77 |
| dont sucres totaux | 40 |
| dont carbohydrates >DP2 | 37.0 |
| Protéines g | 1.3 |
| Sel g | 0.18 |

| | SUR MATIÈRE SÈCHE | A 80 BRUX |
|----------------------|--------------------------|------------------|
| Sucres totaux | 50 | 40 |
| dont fructose | 1 | 0.5 |
| dont glucose | 6 | 5 |
| dont maltose | 42 | 34 |
| dont saccharose | 1 | 0.5 |

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| pH | 4.0 - 6.0 |
| Activité de l'eau | 0.73 |
| Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 80 brix | 18000 |

MINÉRAUX (PPM)

| | |
|-----------|------|
| Potassium | 3800 |
| Fer | 4 |
| Calcium | 66 |
| Magnesium | 425 |
| Phosphore | 2700 |

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.