

Sipa-Spelt 35-76 bx*



Couleur

CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

FORME

Liquide

ORIGINE

Epeautre

DÉMINÉRALISATION

aucune

DESCRIPTION

Base d'épeautre biologique 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.). Traitement UHT ou thermique recommandé si le produit est dilué (par exemple dans les boissons végétales).

FONCTIONNALITÉS

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

CERTIFICATIONS

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

CERTISYS BE-BIO-01*

- * 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.