

# Sipa-Wheat 30\*



Couleur

## CATÉGORIE

Sirop

## FORME

Liquide

## ORIGINE

Blé

## DÉMINÉRALISATION

aucune

## DESCRIPTION

Sirop de blé biologique liquide, obtenu par hydrolyse de l'amidon du blé à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM). Il est transparent, a un goût neutre et légèrement sucré. Il est visqueux de part sa teneur importante en sucres longs.

## ETIQUETAGE

Sirop de blé non raffiné, extrait de blé .

## UTILISATIONS

Biscuits, glaces, produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), confiseries, sauces, etc. Traitement UHT ou thermique recommandé si le produit est dilué (par exemple dans les boissons végétales).

## FONCTIONNALITÉS

Agent de charge/ enrobage/ croquant.

## 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\*

- 270 jours en seau à <12°C (Minimum 90 jours restants a la livraison)
- 360 jours en fût à <12°C (Minimum 90 jours restants a la livraison)
- 270 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
- 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.)	30

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRIX	
<b>Energie (kCal)</b>	<b>315</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1317</b>
<b>Lipides g</b>	<b>0.3</b>
dont acides gras saturés	<0.1
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>78</b>
dont sucres totaux	15
dont carbohydrates >DP2	63
<b>Protéines g</b>	<b>&lt;0.1</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.10</b>

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 80 BRIX
<b>Sucres totaux</b>	<b>19</b>	<b>15</b>
dont glucose	3.5	2.5
dont maltose	15.5	12.5

pH	4.0 - 6.0
Activité de l'eau	0.82
Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 80 brix	29000
Coloration (EBC solution 10%)	0.3

## MINÉRAUX (PPM)

Potassium	110
Fer	3
Calcium	80
Magnesium	50
Phosphore	300

## 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



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