

Sipa-Wheat 46*



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 riche en maltose. Il est transparent et a un goût neutre légèrement sucré.

ETIQUETAGE

Sirop de blé non raffiné, extrait de blé .

UTILISATIONS

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

FONCTIONNALITÉS

Matières sucrantes/ agent de charge/ enrobage.

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*

- 390 jours en seau à <25°C (Minimum 180 jours restants à la livraison)
- 390 jours en fût à <25°C (Minimum 180 jours restants à la livraison)
- 390 jours en conteneur à <25°C (Minimum 180 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*

- 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.)	46

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRUX	
Energie (kCal)	315
Energie (kJ)	1317
Lipides g	0.3
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	78
dont sucres totaux	46.5
dont carbohydrates >DP2	31.5
Protéines g	0.1
Sel g	0.10

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 80 BRUX
Sucres totaux	58	46.5
dont glucose	6.0	5
dont maltose	52.0	41.5

pH	4.0 - 6.0
Activité de l'eau	0.74
Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 80 brix	9600
Coloration (EBC solution 10%)	0.4

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.