

# Sipa-Wheat 69\*



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 et a un goût neutre et sucré. Un risque de cristallisation peut apparaître à une température inférieure à 10°C.

## ÉTIQUETAGE

Sirop de blé non raffiné, extrait de blé.

## UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, etc.), glaces, produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), confiseries, sauces, préparations à base de fruits, boulangerie, snacks, substituts du saccharose et du miel pour les consommateurs, pharmacie, cosmétique, etc. Traitement UHT ou thermique recommandé si le produit est dilué (par exemple dans les boissons végétales).

## FONCTIONNALITÉS

Matières sucrantes.

## 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 entre 10°C et 25°C (Minimum 180 jours restants à la livraison)
- 390 jours en fût entre 10°C et 25°C (Minimum 180 jours restants à la livraison)
- 390 jours en conteneur entre 10°C et 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.)	69

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRUX	
<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	63
dont carbohydrates >DP2	15.0
<b>Protéines g</b>	<b>&lt;0.1</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.10</b>

	<b>SUR MATIÈRE SÈCHE</b>	<b>A 80 BRUX</b>
<b>Sucres totaux</b>	<b>79</b>	<b>63</b>
dont glucose	35.0	28
dont maltose	44.0	35

pH	4.0 - 6.0
Activité de l'eau	0.69
Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 80 brix	6000
Coloration (EBC solution 10%)	0.8

## 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.