

# Sipa-Wheat F28\*



Couleur

## CATÉGORIE

Sirop

## FORME

Liquide

## ORIGINE

Blé

## DÉMINÉRALISATION

aucune

## DESCRIPTION

Sirop de blé biologique liquide non raffiné, contenant 28% de fructose, obtenu par hydrolyse de l'amidon du blé à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM), puis par isomérisation afin de transformer une partie du glucose en fructose. Il est transparent et a un goût neutre, avec un pouvoir sucrant proche de celui du saccharose.

## ETIQUETAGE

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, baby-food, boulangerie, snacks, substituts du saccharose et du miel pour les consommateurs, pharmacie, cosmétique, etc.

## 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 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
- 290kg
- 1400kg
- bulk-kg

## CODE DOUANIER\*

- 1702 4010

## CERTISYS BE-BIO-01\*

- \* Ces mentions sont imprimées sur l'étiquetage du produit

## ANALYSE

Brix	78±2
Dextrose équivalent (D.E.)	80

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 78 BRUX	
<b>Energie (kCal)</b>	<b>306</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1279</b>
<b>Lipides g</b>	<b>0.1</b>
dont acides gras saturés	<0.1
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>76.5</b>
dont sucres totaux	66
dont carbohydrates >DP2	10.5
<b>Protéines g</b>	<b>&lt;0.1</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.05</b>

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 78 BRUX
<b>Sucres totaux</b>	<b>84.5</b>	<b>66</b>
dont fructose	27.5	21.5
dont glucose	35	27.5
dont maltose	22	17

pH	4.0 - 6.0
Activité de l'eau	0.64
Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 78 brix	5000
Coloration (EBC solution 10%)	1

## MINÉRAUX (PPM)

Potassium	80
Fer	1
Calcium	50
Magnesium	30
Phosphore	310

## 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.