

Sipa-Wheat F9,5*



Couleur

CATÉGORIE

Sirop

FORME

Liquide

ORIGINE

Blé

DÉMINÉRALISATION

aucune

DESCRIPTION

Sirop de blé biologique liquide, contenant 9.5% 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, 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
- 290kg
- 1400kg

CODE DOUANIER*

- 1702 3090

CERTISYS BE-BIO-01*

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

ANALYSE

Brix	78±2
Dextrose équivalent (D.E.)	74

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 78 BRUX	
Energie (kCal)	305
Energie (kJ)	1275
Lipides g	0.1
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	76
dont sucres totaux	61
dont carbohydrates >DP2	15
Protéines g	<0.1
Sel g	0.10

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 78 BRUX
Sucres totaux	78.5	61
dont fructose	9.5	7.5
dont glucose	35	27
dont maltose	34	26.5

pH	4.0 - 6.0
Activité de l'eau	0.69
Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 78 brix	3200
Coloration (EBC solution 10%)	1

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	90
Fer	2
Calcium	70
Magnesium	40
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.