

# Sipadry-BarleyMalt 25\*



Couleur

## CATÉGORIE

Sirop déshydraté

## FORME

Déshydraté

## ORIGINE

Orge malté

## DÉMINÉRALISATION

aucune

## DESCRIPTION

Sirop d'orge malté biologique déshydraté obtenu par hydrolyse de la farine d'orge malté grâce aux enzymes naturelles issues du maltage, puis séchage par atomisation. Poudre de couleur jaune, elle a le goût caractéristique du malt.

## ETIQUETAGE

Sirop d'orge malté non raffiné déshydraté, extrait d'orge malté déshydraté.

## UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, etc.), boulangerie, snacks, pharmacie, cosmétique, etc. Traitement UHT ou thermique recommandé si le produit est dilué (par exemple dans les boissons végétales).

## FONCTIONNALITÉS

Agent de charge/ goût céréale/ colorant naturel.

## CERTIFICATIONS

- UE 848/2018: produits issus de l'agriculture biologique - Certisys BE-BIO-01\*
- Casher, Halal

## ALLERGÈNES

- Législations concernées: 2011/1169/EC
- Gluten présence

## CONTAMINANTS

- Législations concernées: 2023/915/EC

## CONSERVATION\*

- 720 jours en sac à <25°C (Minimum 90 jours restants à la livraison)

## CONDITIONNEMENT\*

- 25kg

## CODE DOUANIER\*

- 1702 3090

## CERTISYS BE-BIO-01\*

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

## ANALYSE

Matière sèche	96
Dextrose équivalent (D.E.)	25±4

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 96 % MS	
<b>Energie (kCal)</b>	<b>377</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1576</b>
<b>Lipides g</b>	<b>0.3</b>
dont acides gras saturés	<0.1
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>88.5</b>
dont sucres totaux	24.5
dont carbohydrates >DP2	64
<b>Protéines g</b>	<b>5.3</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.15</b>

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 96 % MS
<b>Sucres totaux</b>	<b>25.5</b>	<b>24.5</b>
dont fructose	1.5	1.4
dont glucose	4	3.8
dont maltose	15.5	15.0
dont saccharose	4.5	4.3

pH 4.0 - 6.0

## MINÉRAUX (PPM)

Potassium	4320
Fer	6
Calcium	120
Magnesium	672
Phosphore	2880

## MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<5000
Moisissures /g	<150
Levures /g	<300
E.Coli /g	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<100
Salmonella /25g	Abs
Listeria monocytogenes /25g	Abs



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

Copyright © 2017 Meurens Natural S.A.  
rue des Martyrs 21 - B-4650 HERVE - Belgium  
Tél.: +32.87.69.33.40 - Fax.: +32.87.69.33.41 - e-mail: info@meurensnatural.com

Dernière mise à jour: 2023-08-14 00:00:00