

# Sipadry-MaizeMalt 25\*



Couleur

## CATÉGORIE

Sirop déshydraté

## FORME

Déshydraté

## ORIGINE

Maïs / Orge malté

## DÉMINÉRALISATION

aucune

## DESCRIPTION

Sirop de maïs et d'orge malté biologique déshydraté, obtenu par hydrolyse des farines de maïs et d'orge malté grâce aux enzymes naturelles issues du maltage, puis séchage par atomisation. Poudre de couleur jaune, elle a le goût du maïs légèrement malté.

## ÉTIQUETAGE

Sirop de maïs et d'orge malté non raffiné déshydraté, extrait de maïs et d'orge malté déshydraté.

## UTILISATIONS

Biscuits, produits à base de céréales (barres, petit-déjeuner) 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
- Peut contenir des traces de moutarde, soja et lupin
- 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
<b>INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 96 % MS</b>	
<b>Energie (kCal)</b>	<b>384</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1605</b>
<b>Lipides g</b>	<b>1</b>
dont acides gras saturés	<0.1
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>92</b>
dont sucres totaux	19.0
dont carbohydrates >DP2	73
<b>Protéines g</b>	<b>1.6</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.20</b>

	<b>SUR MATIÈRE SÈCHE</b>	<b>A 96 % MS</b>
<b>Sucres totaux</b>	<b>20</b>	<b>19.0</b>
dont glucose	4.5	4.3
dont maltose	14.5	13.9
dont saccharose	1	1

pH 4.0 - 6.0

## MINÉRAUX (PPM)

Potassium	4560
Fer	5
Calcium	79
Magnesium	510
Phosphore	3240

## 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.