

Sipadry-Pioca 10*



Couleur

CATÉGORIE

Sirop déshydraté

FORME

Déshydraté

ORIGINE

Manioc

DÉMINÉRALISATION

aucune

DESCRIPTION

Sirop de manioc biologique déshydraté obtenu par hydrolyse de l'amidon du manioc à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM), puis séchage par atomisation. Poudre de couleur blanche, avec un goût neutre apportant beaucoup de viscosité une fois diluée.

ETIQUETAGE

Sirop de manioc non raffiné déshydraté, sirop de tapioca non raffiné déshydraté, extrait de manioc déshydraté.

UTILISATIONS

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

FONCTIONNALITÉS

Agent de charge.

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*

- 720 jours en sac à <25°C (Minimum 90 jours restants a 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.)	10±4

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 96 % MS	
Energie (kCal)	377
Energie (kJ)	1576
Lipides g	0.1
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	94
dont sucres totaux	2.5
dont carbohydrates >DP2	91.5
Protéines g	0.1
Sel g	0.13

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 96 % MS
Sucres totaux	2.5	2.5
dont glucose	0.5	0.5
dont maltose	2.0	1.9

pH 4.0 - 6.0

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	300
Fer	4
Calcium	156
Magnesium	48
Phosphore	60

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.