

## Fiche technique

# Candimic 73 % clair



### 1. Description

Sirop brun-claire candi partiellement inversé.

Produit par : Belgosuc N.V., Belgium

### 2. Ingrédients

Sucre, solution de sucre inversé, eau

### 3. Propriétés

#### Propriétés physiques et chimiques

	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Typique</u>	<u>Unité</u>	<u>Méthode</u>
Brix	72.5	73.5		°Bx (20°C)	BSCH011
Total en matières solides	73.0	74.0		w%w (20°C)	BSCH011
pH	3.5	4.5		sol. 1:1	BSCH001
Couleur		30		icumsa 420 nm	BSCH023
Sucres réducteurs	20	40		w%w sur dm	BSCH036

#### Propriétés microbiologiques

	<u>Max</u>	<u>Typique</u>	<u>Unité</u>	<u>Méthode</u>
Total en mésophiles	200		/10g dm 30°C	BSMI001
Levures	10		/10g dm 30°C	BSMI011
Moisissures	10		/10g dm 30°C	BSMI011

#### Composition

	<u>Moyenne</u>	<u>Unité</u>	<u>Méthode</u>
Fructose	15	w%w sur dm	BSCH036 - 081
Dextrose	15	w%w sur dm	BSCH036 - 081
Sucrose	70	w%w sur dm	BSCH036 - 081



*Des Malts Spéciaux qui Rendent Vos Bières Si Spéciales*

## 5. Valeurs nutritionnelles

### Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g (calculée)

Valeur énergétique	296	kcal
Valeur énergétique	1258	kJ
Protéines totales	0	g
Glucides totales	74	g
Total matières grasses	0	g
Fibres	0	g

Page | 2

## 6. Durée de vie

6 mois à partir de la date de fabrication dans les conditions de conservation recommandées.

## 7. Stockage

	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Optimal</u>
<b>Température °C</b>	10		
<b>Humidité relative %</b>		nvt/na	
<b>Conseils de conservation</b>	Conserver dans l'emballage d'origine dans un endroit sec et propre. Le principe de gestion du stock applicable doit être premier entré, premier sorti.		

## 8. Emballage

Bidon 25 kg; conteneur 1000 kg

## 9. Garanties de qualité

<b>Déclaration non-OGM</b>	Le fabricant confirme que ce produit ne contient, ni ne sont pas issus d'Organismes Génétiquement Modifiés. Par conséquent, les produits ne sont pas soumis à étiquetage en accord avec les régulations 1829/2003/EC et 1830/2003/EC.
<b>Déclaration de non-ionisation</b>	Ni ce produit, ni ses ingrédients n'ont pas été soumis à un traitement par ionisation lors du processus de fabrication.
<b>Sécurité alimentaire</b>	Belgosuc NV est certifié FSC 22000 (incl. ISO 22000 + PAS 220).

L'information n'est fournie qu'à titre informatif. Belgosuc N.V. et la Malterie du Château S. A. déclinent toute responsabilité quant à l'utilisation qui pourrait en être faite.