

Fiche technique

Candimic 73 % clair



1. Description

Sirop brun-claire candi partiellement inversi .

Produit par : Belgosuc N.V., Belgium

2. Ingrédients

Sucre, solution de sucre inversi, 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>
Température °C	10		
Humidité relative %		nvt/na	
Conseils de conservation	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

Déclaration non-OGM	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.
Déclaration de non-ionisation	Ni ce produit, ni ses ingrédients n'ont pas été soumis à un traitement par ionisation lors du processus de fabrication.
Sécurité alimentaire	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.