

## Fiche technique

# Candimic 78 % foncée



### 1. Description

Sirop brun foncé candi partiellement inverti.

Produit par : Belgosuc N.V., Belgium

### 2. Ingrédients

Sucre, sirop de sucre inverti, eau

### 3. Propriétés

#### Propriétés physiques et chimiques

	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Typique</u>	<u>Unité</u>	<u>Méthode</u>
Brix	77.0	78.0		°Bx (20°C)	BSCH011
Total en matières solides	77.3	78.3		w%w (20°C)	BSCH011
pH	4.0	5.5		sol. 1:1	BSCH001
Couleur	1800	2000		EBC (CIE)	BSCH027
Activité de l'eau (aw)			0.69	~temp.	BSCH111
Densité			1.40	kg/dm <sup>3</sup> 20°C	BSCH014B
Cendres sulfatées (Ash)		2.5		%	BSCH053

#### Propriétés microbiologiques

	<u>Max</u>	<u>Typique</u>	<u>Unité</u>	<u>Méthode</u>
Total en mésophiles	200		/10g ds 30°C	BSMI001
Levures	10		/10g ds 25°C	BSMI011
Moisissures	10		/10g ds 25°C	BSMI011

#### Composition

	<u>Moyenne</u>	<u>Unité</u>	<u>Méthode</u>
Fructose	29	w%w sur ds	BSCH036 - 081
Dextrose	31	w%w sur ds	BSCH036 - 081
Sucrose	36	w%w sur ds	BSCH036 - 081



#### 4. Valeurs nutritionnelles

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

Valeur énergétique	306	kcal
Valeur énergétique	1301	kJ
Protéines totales	0	g
Glucides totales	76.5	g
Sucres	76.5	g
Total matières grasses	0	g
Fibres	0	g
Polyols	0	g
Amidon	0	g
Sodium	<2	mg

#### 5. Durée de vie

Information générale	6 mois à partir de la date de fabrication dans les conditions de conservation recommandées.
Information supplémentaire	Produit sensible à une température basse qui pourrait entraîner la cristallisation et réduire sa durée de vie.

#### 6. Stockage

	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Optimal</u>
Température °C	15		
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.		

#### 7. Emballage

Bidon 25 kg; conteneur 1000 kg

#### 8. 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 réglementations 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 N.V. est certifié FSSC 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.