

Fiche technique

Sirop de fructose F85/75%



1. Description

Sirop de fructose-glucose à haute teneur en fructose.

Produit par : Belgosuc N.V., Belgium

2. Ingrédients

Sirop de fructose, sirop de fructose-glucose

3. Origine

Betterave à sucre, canne à sucre, blé

4. Propriétés

Propriétés physiques et chimiques

	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Typique</u>	<u>Unité</u>	<u>Méthode</u>
Brix	72.5	74.0		°Bx (20°C)	BSCH011
Total en matières solides	74.2	75.8		w%w (20°C)	BSCH011
pH	3.0	6.0		sol. 1:1	BSCH001
Cendres sulfatées (Ash)		0.75		%	BSCH053
Activité de l'eau (aw)			0.69	~temp.	BSCH111
Densité			1.38	kg/dm ³ 20°C	BSCH014B

Propriétés microbiologiques

	<u>Max</u>	<u>Typique</u>	<u>Unité</u>	<u>Méthode</u>
Total en mésophiles	1000		/10g ds 30°C	BSMI001
Levures	500		/10g ds 25°C	BSMI011
Moisissures	200		/10g ds 25°C	BSMI011

Composition

	<u>Moyenne</u>	<u>Unité</u>	<u>Méthode</u>
Dextrose	15	w%w sur ds	BSCH036 - 081
Fructose	84	w%w sur ds	BSCH036 - 081
Autres saccharides	1	w%w sur ds	BSCH036



5. Valeurs nutritionnelles

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g (calculée)

Valeur énergétique	300	kcal
Valeur énergétique	1275	kJ
Protéines totales	0	g
Glucides totales	75	g
Sucres	74.5	g
Polyols	0	g
Amidon	0	g
Total matières grasses	0	g
Fibres	0	g
Sodium	<2.3	mg

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			20
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.		
Information supplémentaire	Stockage à 20°C peut exiger une agitation additionnelle. Agiter le flacon avant emploi pour homogénéiser la solution.		

8. Emballage

Bidon 14 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 réglementations 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 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.