

## Fiche technique

# Burnt Syrup BS 5000



### 1. Description

Sirop de glucose et sucre caramélisés sans additifs.

Produit par : Belgosuc N.V., Belgium

### 2. Ingrédients

Sirop de glucose caramélisé, sucre caramélisé, eau

### 3. Origine

Betterave à sucre, canne à sucre, blé, maïs

### 4. Propriétés

#### Propriétés physiques et chimiques

	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Typique</u>	<u>Unité</u>	<u>Méthode</u>
Densité	1.325	1.335		kg/dm <sup>3</sup> 20°C	BSCH014B
Total en matières solides			68	w%w (20°C)	BSCH011
Viscosité			400	cps 20°C	BSCH041
Couleur			4500	EBC (CIE)	BSCH027
Couleur (610 nm)	0.013	0.015		abs 0,1% 610 nm	BSCH021C
pH	2.3	2.9		sol. 1:1	BSCH001
Charge			weining ionish		BSCH092
Cendres sulfatées (Ash)		0.1		%	BSCH053

#### Propriétés microbiologiques

	<u>Max</u>	<u>Typique</u>	<u>Unité</u>	<u>Méthode</u>
Total en mésophiles	10		/g	ISO 4833
Levures	10		/g	ISO 7954
Moisissures	10		/g	ISO 7954



*Des Malts Spéciaux qui Rendent Vos Bières Si Spéciales*

## 5. Valeurs nutritionnelles

Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g (calculée)

Valeur énergétique	272	kcal
Valeur énergétique	1156	kJ
Protéines totales	0	g
Glucides totales	68	g
Total matières grasses	0	g
Fibres	0	g

Page | 2

## 6. Durée de vie

12 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>			15-20
<b>Humidité relative %</b>		65	
<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 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.

Siège administratif : Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgique  
Site de production : Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgique

Tél. : + 32 (0) 87 662095; Fax : +32 (0) 87 352234; [info@castlemalting.com](mailto:info@castlemalting.com); [www.malterieduchateau.com](http://www.malterieduchateau.com)  
RPM Tournai 79754; TVA : BE.455013439; IBAN : BE11 3700 9054 5648; BIC : BBRUBEBB