

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 ³ 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

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.