

Des Malts Spéciaux qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

Fiche technique

Fructose cristallin



Page | 1

1. Description

Cristaux blancs hygroscopiques inodores au goût sucré.

Produit par: Belgosuc N.V., Belgium

2. Ingrédients

Fructose

3. Origine

Betterave à sucre, canne à sucre

4. Propriétés

Propriétés physiques et chimiques					
	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Typique</u>	<u>Unité</u>	<u>Méthode</u>
Fructose	99.5			w%w sur ds	BSCH036
Dextrose		0.5		w%w sur ds	BSCH036
рН	5.0	7.0		sol. 1:10	BSCH001
Humidité (KF)		0.2		%	BSCH017
Ash		0.01		% C28	BSCH052
Couleur		20		icumsa 420 nm	BSCH023
SO2		10		ppm	BSCH213
Sulfate		250		ppm	BSCH210
Fer		5		ppm	BSCH203
Taille des cristaux	85%>600	15%>1200		μm	BSCH101
Métaux lourds		1		ppm	
Propriétés microbiologiques					
		<u>Max</u>	<u>Typique</u>	<u>Unité</u>	<u>Méthode</u>

Proprietes iniciobiologiques				
	<u>Max</u>	<u>Typique</u>	<u>Unité</u>	<u>Méthode</u>
Total en mésophiles	500		/g	ISO 4833
Levures	10		/g	ISO 7954
Moisissures	10		/g	ISO 7954
Enterobacteria	10		/g	ISO 7402
Staphylococcus aureus	50		/g	TS 6582-1 EN ISO 6888-1
Salmonella	neg.		/25 g	ISO 6579
Listeria monocytogenes	neg.		/25 g	TS EN ISO 11290-1

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



Des Malts Spéciaux qui Rendent Vos Bières Si Spéciales

5. Valeurs nutritionnelles					
Valeur nutritionnelle moyenne pour 100g (calculée)					
Valeur énergétique	398	kcal			
Valeur énergétique	1663	kJ	Page 2		
Protéines totales	0	g			
Glucides totales	99.8	g			
Sucres	99.8	g			
Total matières grasses	0	g			
Fibres	0	g			
Sodium	0	mg			
6. Du	rée de vie				

24 mois à partir de la date de fabrication dans les conditions de conservation recommandées.

/. Stockage					
	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Optimal</u>		
Température °C		25			
Humidité relative %		60			
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	Produit relativement stable à l'air et à la chaleur, mais il est hygroscopique.				
8. Emballage					
Sac 25 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.		ient, les produits ne		
Déclaration de non-ionisation	on Ni ce produit, ni ses ingrédients n'ont pas été soumis à un traitement par ionisation lors du processus de fabrication.		s à un traitement		
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.

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; www.malterieduchateau.com RPM Tournai 79754; TVA: BE.455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC: BBRUBEBB