

Fiche Technique

Revision: 3
Date: 22/07/2016



Dénomination:	GLUCOSE EN POUDRE
Item Code:	00100615 (3 kg) 00100617 (600 g) 00100614 (25kg)
EAN Code:	841493302646 841493302617 841493302615
RGSEAA:	40.06065/CAT – 40.11774/B

1. DESCRIPTION:

Sirop de glucose séché

Glucose 33 DE.

Mélange de saccharides nutritifs obtenu à partir d'une hydrolyse enzymatique partielle, puis de la purification et fragmentation d'amidon alimentaire de maïs.

2. APPLICATIONS:

LA CULTURE DU SUCRE:

La sucrosité est un facteur culturel. Chaque culture crée sa propre palette de sucrosité pour convenir à ses goûts et ses plats. La sucrosité nous aide à interpréter et comprendre la saveur. Doux et savoureux, amer, aigre-doux. La sensation de sucrosité est un plaisir mais il peut être utilisé à excès. Il doit y avoir un équilibre.

LA CRISTALLISATION DE L'EAU:

Textures gelées: Mélangez n'importe quoi contenant de l'eau et du sucre. Congelez-le. Chaque sucre se cristallise différemment et produit une différente texture à des températures négatives. Le sucrose produit de gros cristaux ostentatoires, tandis que le glucose et le dextrose produisent de petits cristaux.

Potentiel antigél: Les sucres empêchent la cristallisation de l'eau. Ils adoucissent les glaces, les truffes ou les mousses et les rendent faciles à manier et douces à des températures négatives. Faire des glaces est en fait jouer avec les sucres, la sucrosité, et le potentiel antigél.

Maintenir l'humidité: Certains sucres, surtout le sucre inverti, aident à maintenir l'humidité des plats, ce qui est utile en pâtisserie, textures fouettées, et les glaces.

3. COMPOSITION:

Glucose en poudre 33DE.

4. PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES:

Goût: Typique du glucose. Sucré.

Apparence: Poudre blanche.

5. PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES:

Microorganismes aérobies mésophiles	10 ⁵ ufc/g
<i>Enterobacteriaceae</i>	10 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absent/25g
<i>E. coli</i>	<10 ufc/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	100 ufc/g

Fiche Technique

Revision: 3
Date: 22/07/2016



6. VALEURS NUTRITIONNELLES (100g):

ENERGIE	384 KCal 1605 KJ
LIPIDES	0g
Saturés	0g
CARBOHYDRATES	100g
Sucres	100g
PROTEINES	0g
SEL	0g

7. EMBALLAGE:

Pot noir en polypropylène de 600g. Carton de 9 pots.

Pot noir en polypropylène de 3kg. Carton de 2 pots.

Boite de 25 kg.

8. STOCKAGE:

A conserver dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière.

9. A CONSOMMER DE PREFERENCE:

A consommer de préférence dans les 24 mois à partir de la date de production si le produit a été conservé dans un paquet scellé et dans les conditions de stockage mentionnées ci-dessus.

10. LISTE DES ALLERGENES:

TYPE	INGREDIENT		USINE (TRACES)	
	OUI	NON	OUI	NON
Céréales contenant du gluten ou dérivés (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou variétés hybrides)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Crustacés et produits à base de crustacés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Poisson et produits à base de poisson	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Oeufs et produits à base d'oeufs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachides et produits à base d'arachides	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja et produits à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lait et ses dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coque: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistaches, noix de macadamia	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Céleri et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Moutarde et dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Graines de sésame et produits à base de graines de de sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Dioxyde de soufre et sulfites en concentration supérieure à 10mg/kg ou 10mg/litre exprimé en SO ₂ .	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupin et produits associés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusques et produits associés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

11. DECLARATION "TRANS FAT FREE":

Sosa ingrédients déclare que le produit en relation avec ce document a été développé sans l'utilisation de lipides hydrogénés.

12. DECLARATION EUROPEENNE SUR LES OGM:

Après un examen approfondi de tous les ingrédients utilisés dans ce produit et en considérant sa source potentielle de

modification génétique, les résultats sont résumés dans le tableau ci-dessous:

INGREDIENT	Presence	
	OUI	NO
Chicoré	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Coton	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Maïs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Pomme de terre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Colza	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Betterave à sucre	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Tomate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Blé	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

13. INFORMATION SUR LA LEGISLATION LOCALE EN VIGUEUR

Il est de l'obligation de l'utilisateur de vérifier que les ingrédients et/ou les doses recommandées dans la présente fiche technique sont adaptés à la législation locale en vigueur dans le pays ou dans la zone d'utilisation.