

	<h1>Fiche Technique</h1>	<small>Revisión: 2 Fecha: 10/05/2016</small> 
--	--------------------------	---

<b>Denomination:</b>	GLUCOSE LIQUIDE
<b>Code article:</b>	00100609 (1,5 kg) 00100605 (7 kg) 00100608 (25 kg) 02010074 (180g HC)
<b>Code EAN:</b>	8414933303282 8414933303305 8414933026310 8414933492399
<b>RGSEAA:</b>	40.06065/CAT – 40.11774/B
Pour des produits alimentaires (à usage professionnel uniquement)	

## 1. DESCRIPTION:

Le glucose liquide épais est un sirop de glucose.

## 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 77.4°Brix.

## 4. PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES:

**Goût:** Légèrement doux.

**Odeur:** Neutre.

**Apparence:** Liquide dense sans couleur.

# Fiche Technique

Revisión: 2  
Fecha: 10/05/2016



## 5. VALEURS NUTRITIONNELLES (100g):

<b>ENERGIE</b>	1360 KCal 320 KJ
<b>MATIERES GRASSES</b>	0g
saturés	0g
<b>HYDRATES DE CARBONE</b>	80g
sucres	22g
<b>PROTEINES</b>	0g
<b>SEL</b>	0.01g
<b>FIBRE</b>	0g

## 6. PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES:

Microorganismes aérobies mésophiles (u.f.c./g)	≤ 50000
Champignons (u.f.c./g)	≤ 1000
Levures (u.f.c./g)	≤ 1000
<i>E.coli</i> (u.f.c./g)	Ausencia
<i>Salmonelle spp.</i> (u.f.c./25 g)	Ausencia

## 7. EMBALLAGE:

Boite noire de 1.5kg. Carton de 6 unités.

Boite noire de 7kg. Carton de 2 unités.

Bidon en polypropylène de 25kg.

Boite transparente de 180g. Carton de 6 unités.

## 8. CONSERVATION:

Entre 10 et 25°C dans un endroit frais et sec.

## 9. A CONSOMMER DE PREFERENCE:

A consommer de préférence dans les 24 mois à partir de la date de production, dans le paquet scellé et dans les conditions de stockage mentionnés ci-dessus.

# Fiche Technique

Revisión: 2  
Fecha: 10/05/2016



## 10. LISTE D'ALLERGENES:

TYPE	INGREDIENT		USINE (TRACES)	
	OUI	NO	O	NO
Céréales contenant du gluten et produits 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, avellanas, noisettes, noix, noix de cajou, pistaches, noix de macadamia et noix d'Australie.	<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 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 <sub>2</sub> .	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupins et produits à base de lupin	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Mollusques et produits à base de mollusques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

## 11. DECLARATION DE "TRANS FAT FREE":

Sosa ingredients, S.L. déclare que le produit en relation avec le 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	NON
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.