

SOSA INGREDIENTS S.L.	Fiche Technique	<small>Revision: 3 Date: 10/01/2017</small>
------------------------------	----------------------------	---

Name:	SUCRE INVERTIT
Item Code:	00100212 (25kg) 00100210 (7 kg) 00100214 (1.4kg) 02010012 (300g) 02010011 (180g HC)
EAN Code:	8414933026044 8414933026037 8414933226383 8414933582168 8414933221654
RGSEAA:	40.6065/CAT – 40.11774/B

1. DESCRIPTION:

Sirop dense de couleur jaune pale, similaire au miel. Son pouvoir adoucissant est 30% fois supérieur à celui du sucre cristal (saccharose). Sa force antigel est plus élevée que celle du sucre. A une température de 15°C, sa densité est de 1,32 degrees Baume and 67 degrees Brix.

Un litre de sirop contient 880 g de sucre et 440 g d'eau. Sa composition est de moitié du fructose et de moitié du glucose, ainsi le sucre invertit acquiert 50 % des propriétés de ces deux sucres.

2. APPLICATIONS:

Le sucre invertit est utilisé en substitut du sucre granulé ou du miel entre 10 et 50% de son poids en fonction de l'usage ou de l'effet désiré.

Le sucre invertit a le double potentiel bactériologique du saccharose, réduisant ainsi le besoin en conservateurs.

Le sucre invertit peut être utilisé dans n'importe quelle recette qui contient du sucre granulé, qui est connu pour son effet durcissant sur les produits dans lesquels il est trouvé.

De plus, le sucre invertit absorbe l'eau et la retient, c'est pourquoi c'est un bon agent humidifiant car il conserve l'humidité des plats plus longtemps.

Il peut être également utilisé dans n'importe quelle confection de glace ou crème glacée pour substituer partiellement le sucre granulé et le miel.

Le sucre invertit peut être utilisé en combinaison avec d'autres agents humidifiants, augmentant sa capacité de retenir l'humidité. Usage alimentaire (limité à l'usage professionnel).

3. COMPOSITION:

Sucre invertit.

4. PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES:**Goût:** Sucré.**Apparence:** sirop jaune**5. PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUES:**

pH	4.5 +/- 1
Densité (20°C)	1.360 +/- 0.01

6. VALEURS NUTRITIONNELLES (100g):

ENERGIE	290 Kcal 1220 KJ
LIPIDES	0g
Saturés	0g
GLUCIDES	73g
Sucres	73g
PROTEINES	0g
SEL	0g

7. PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES:

<i>Staphiloccocus</i>	100 ufc/g
<i>E.coli</i>	10 ufc/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	absent
<i>Bacillus cereus</i>	100 ufc/g

8. EMBALLAGE:

Tambour noir de 25kg

Pot de 5.7kg. Carton de 2 pots.

Bouteille de 1.4kg. Carton de 6 bouteilles.

Pot PET 300cc. 15 pots/boite.

Pot cristal de 180ml. 6 pots/boite

9. CONSERVATION:

A conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière dont la température est supérieure à 15°C dans des emballages fermés.

10. A CONSOMMER DE PREFERENCE:

A utiliser de préférence dans les 24 mois suivant la date de production si le produit a été conserve dans un emballage scellé et dans les conditions de conservation mentionnées ci-dessus.

11. 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"/>
Cacahuètes et produits à base de cacahuètes	<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 dérivés	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Fruits à coques: amandes, noisettes, noix, anacardier, 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 sesame et produits à base de graines de sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Anhydride sulfureux et sulfures à des concentrations supérieures à 10 mg / kg ou 10 mg / 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"/>

12. DECLARATION SANS GRAISSE TRANS

Ingrédients Sosa, S.L. déclare que le produit en relation avec ce document a été développé sans utiliser de graisses hydrogénées.

13. DECLARATION DE L'UE SUR LES OGM:

Après un examen approfondi de tous les ingrédients utilisés dans ce produit et compte tenu de sa source potentielle de modification génétique, les résultats sont résumés dans le tableau ci-dessous.:

INGREDIENT	Presence		Origin-GM (oui/non)
	OUI	NO	
Chicoré	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable
Coton	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable
Maïs	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable
Patate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable
Colza	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable
Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable
Betterave	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable
Tomate	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable
Blé	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Not applicable

14. INFORMATIONS LOCALES SUR LE DROIT APPLICABLE:

L'utilisateur aura le devoir de vérifier que les ingrédients et / ou les doses recommandés dans cette fiche sont adaptés à la législation locale applicable dans le pays ou la zone d'utilisation.