

Traduit de l'anglais

Spécification du produit

Produit n° : 7.77016.100 **Date :** 29/10/2014

Nom du produit : Sirop de glucose **Version :** 1.3F

1. Informations générales sur le produit

Nom officiel : Sirop de glucose

Description du produit : Il s'agit d'une solution aqueuse purifiée et concentrée de saccharides nutritifs obtenue à partir de l'hydrolyse de l'amidon (de blé). Ce sirop est clair et présente une saveur légèrement sucrée. Il se caractérise par un équivalent en dextrose proche de 40.

**Application :
Directives et
législation
alimentaires**

Règlement 1169/2011/EU (étiquetage, présentation et publicité),
CE 1139/08 telle que modifiée par la directive 49/2000 et à nouveau modifiée par la
directive 1830/2003 (OGM)
CE 2001/18 telle que modifiée par la directive 50/2000 et à nouveau modifiée par la
directive 1829/2003 (OGM)
Directives
1334/2008/CE (règlement relatif aux arômes)

**Données
sensorielles :**

Goût/odeur : Légèrement sucré

Ingrédients :

Ingrédient	Numéro E	%
Sirop de glucose (contient des : - monosaccharides (dextrose) : 2 – 7 % - disaccharides (maltose) : 21 – 27 % - polysaccharides : 66 – 77 %)		
Sulfites		< 300 ppm
Couleur : Transparent à jaunâtre pâle		
Texture : Visqueuse		

**Informations
relative à la déclaration
sur la quantité des
ingrédients :**

**Recette de
base/dosage :**

Ce produit a une capacité anti-cristallisation, un bon liant et une saveur
légèrement sucrée.

Tarif douanier :

17023090

Produit dangereux

:

Oui

Non

2. Données analytiques

Paramètre	Objectif	Plage	Méthode
Extrait sec	79	78 – 80	
Brix	81	79 – 83	
Équivalent de dextrose		35 – 44	

3. Informations relatives à l'emballage

Législation : Emballage conforme aux réglementations de la CE

Matériel : Seau

Contenance : 14 kg

N° SAP 7.77016.100

Paramètres microbiologiques :

	Valeur max.	Objectif	Méthode
Dénombrement de la flore totale	1 000/g		AFNOR V08-051 02/1999
E. Coli	Absence/g	Absence/g	
Levures	50/g		ISO 7954 01/1987
Moisissures	50/g		ISO 7954 01/1987
Salmonelles	Absence/25g	Absence/25g	AFNOR V08-052 05/1997

Durée de conservation : 360 jours (à compter de la date de fabrication)

Conditions de stockage : À conserver dans un endroit sec à une température inférieure à 20°C (68°F). Transport à des températures inférieures à 25°C (77°F). Ne jamais surcharger les palettes.

4. Valeurs nutritionnelles

Energie	1 335 KJ	314 kcal	Matières grasses	< 0,1	g/100g
---------	----------	----------	------------------	-------	--------

Protéines	< 0,1	g/100g	dont acides gras saturés	< 0,1	g/100g
Protéines du lait	/		dont acides gras mono		
Glucides	79	g/100g	dont acides gras polyinsaturés		
dont sucre	28	g/100g	Matières grasses du lait	/	g/100g
Amidon			Sodium	5	mg/100 g
Fibres alimentaires	< 0,1	g/100g	Sel	0,01	g/100g

5. Informations sur les allergènes (conformément à la liste ALBA)

+ = contient - = exempt de
? = traces éventuelles ou indéterminé

01	-	Protéines du lait de vache	18	-	Noix
02	-	Lactose	19	-	Huile de noix
03	-	Œuf de poule	20	-	Arachides
04	-	Protéine de soja	21	-	Huile d'arachide
05	-	Huile de soja	22	-	Sésame
06	(*)	Gluten	23	-	Huile de sésame
07	(**)	Blé	24	-	Glutamate
08	-	Seigle	25	+	Sulfites (E220 – E227) > 10 ppm
09	-	Bœuf	26		
10	-	Porc	27		
11	-	Poulet	28		
12	-	Poisson	29		
13	-	Coquillages, mollusques et crustacés	30		
14	(***)	Maïs	31	-	Coriandre
15	-	Cacao	32	-	Céleri
16	-	Légumineuses/légumes à graines	34	-	Carotte
35	-	Lupin			
36	-	Moutarde			

(*) Conforme au règlement 41/2009/CE : « sans gluten » si la teneur en gluten ne dépasse pas 20 mg/kg. (**)
Selon le règlement européen 1169/2011/EU, il n'est pas obligatoire de déclarer le sirop de glucose issu du blé.
(***) Selon les directives Alba, il n'est pas obligatoire de déclarer le sirop de glucose issu du maïs.

Indications concernant la présence/l'absence de certains ingrédients :

- Composants du lait - Farine de blé

- Lait en poudre
- Lécithine de soja
- Farine de soja
- Tourteau de soja
- Farine de blé fourragère
- Amidon de blé
- Chapelure
- Jaune d'œuf

Convient aux végétariens **Oui**

Convient aux végétaliens **Oui**

6. Informations complémentaires

Informations relatives à la modification génétique Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés. Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux directives de la CE 1139/98, 258/97, 49/2000 et 50/2000, telles que modifiées par les directives 1829/2003 et 1830/2003.

Ce produit a été fabriqué conformément aux réglementations belges et européennes.