

SIROP DE GINGEMBRE

Sirop alimentaire

FICHE TECHNIQUE

CARACTERES GENERAUX

Sirop à base de sucre de canne de Guadeloupe

CODE ARTICLE: G125

ORIGINE/FABRICATION/TRAITEMENT

Sirop obtenu par le mélange de sucre de canne, de jus de gingembre frais récolté en Guadeloupe, et d'eau. Fabriqué en Guadeloupe.

INGREDIENTS: Sucre de canne (50%), pur jus de gingembre (37%), eau, cannelle, acidifiant (acide citrique) ne contient pas d'allergènes (selon la liste fournie sur le site de la DGCCRF)

UTILISATIONS

Peut être utilisé:

- en boissons non alcoolisées (eau plate, eau pétillante, jus de fruits...)
- en boissons alcoolisées pour aromatiser les cocktails
- en cuisine (entrées, plats, desserts) pour aromatiser les plats
- à la place du sucre ou du miel pour sucrer yaourts, thés, cafés et autres boissons chaudes

ANALYSES MICROBIOLOGIQUES ET PESTICIDES

Paramètre	Méthode	Résultat	Critère	Conclusion
Germes aérobies totaux / g	Pharmacopée Eur. § 2.6.12 (hors validation)	< 100	10 000	Satisfaisant
Levures Moisissures totales / g	Pharmacopée Eur. § 2.6.12 (hors validation)	< 10	100	Satisfaisant
Bactéries Gram négatives résistantes aux sels biliaires / g	Pharmacopée Eur. § 2.6.31 (hors validation)	< 10	100	Satisfaisant
Escherichia coli / g	Pharmacopée Eur. § 2.6.31 (hors validation)	Absence	Absence	Satisfaisant
Salmonella / 25 g	Pharmacopée Eur. § 2.6.31 (hors validation)	Absence	Absence	Satisfaisant

SUBSTANCE ACTIVE	RESULTAT	LMR	METHODE	LIMITE DE QUANTIFICATION par substance active	DATE D'ANALYSE
chlordecone	<LQ µg/kg	20 µg/kg	GIRMET/CHLORDECO2V3	10 µg/kg	09/03/2015

CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

EMBALLAGE: bouteille en verre de 250 ml

POIDS NET: 650g

Mise en bouteille: à MORIERES LES AVIGNON

CONSERVATION: à température ambiante

DATE LIMITE D'UTILISATION: 2 ans.

TEST DE VIEILLISSEMENT: 8 mois après ouverture