

**FICHE TECHNIQUE**

La TRIMOLINE® est issue de la cristallisation de la molécule de saccharose présente dans la betterave sucrière. La TRIMOLINE® est un sirop de sucre inverti, partiellement cristallisé, obtenu par hydrolyse totale de saccharose. Sa matière sèche élevée et la présence de micro cristaux lui confèrent un aspect pâteux. La TRIMOLINE® est composée à part égale de fructose et de glucose issus de l'hydrolyse du saccharose. Utilisée comme ingrédient technologique elle possède des propriétés spécifiques : anti cristallisant, pouvoir sucrant élevé, conservation améliorée, renforcement de la coloration des produits de cuisson, abaissement du point de congélation... La TRIMOLINE® est utilisée dans de très nombreuses applications : pâtes jaunes, viennoiseries, confiserie tendre, crèmes au beurre, sirops de punchage...

<b>Dénomination :</b>	<b>TRIMOLINE®</b>
<b>Dénomination légale :</b>	<b>Sirop de sucre inverti cristallisé (conforme à la directive CE n°2001/111)</b>
Conditionnement :	Seaux 16kg
Stockage :	A l'abri des variations de température (entre 15 et 25°C)

<b>Ingrédients :</b>	
Sirop de sucre inverti cristallisé	82%
Eau	18%

<b>Caractéristiques physico-chimiques :</b>		<b>Unité</b>
Teneur en saccharose (polarisation) :	5 maxi	% matière sèche
Sucres invertis (réducteurs) :	95 mini	% matière sèche
Densité à 20/4	1,400 ± 0,010	
Cendres conductimétriques :	0,08 maxi	% matière sèche
Matière sèche	82 ± 1	%
BRIX réfractométrique 20°C	80,3 ± 1	
pH	5,5 ± 0,5	
Coloration en solution :	65	UI
Viscosité indicative 20°C	1 500	P
SO <sub>2</sub> :	4 maxi	mg / kg matière sèche

<b>Caractéristiques microbiologiques :</b>		<b>Unité</b>
Flore mésophile totale :	200 maxi	UFC / 10 g
Levures :	100 maxi	UFC / 10 g
Moisissures :	100 maxi	UFC / 10 g

<b>Déclaration nutritionnelle (pour 100 g) :</b>		
Energie		1 394 kJ / 328 kcal
Matières grasses		0 g
dont acides gras saturés		0 g
Glucides		82 g
dont sucres		82 g
Protéines		0 g
Sel		0 g

Garanties :	
DDM :	12 mois
OGM :	Ce sucre ne contient aucun ingrédient ou additif issu d'OGM
Ionisation :	Ce sucre ne subit aucun traitement ionisant
Allergènes :	Ce sucre ne contient aucun allergène, hormis des traces de SO <sub>2</sub> (< 10 mg / kg)