

**FICHE TECHNIQUE**

Le dextrose (D-Glucose, monohydraté) BIO est une poudre blanche d'odeur neutre et de goût rafraichissant, fruité et modérément sucré, possédant un pouvoir sucrant relatif d'environ 70%. Facilement soluble dans l'eau.

Le dextrose est utilisé dans les mélanges à sec aussi bien qu'en solution. Il est particulièrement utilisé dans le caramel, les chocolats, bonbons fondants, produits gélifiés, chewing-gum (goût, pouvoir sucrant); comprimé de dextrose (physiologie alimentaire, goût); pâtisseries, gâteaux, levure boulangère, fondant (substitut de levures, accélère le brunissement), produits instantanés, puddings, crèmes (bonne solubilité, pouvoir sucrant et goût); boissons, glaces, produits laitiers (pouvoir sucrant et goût, diminue le point de gel); fruits en conserve (amélioration de la conservation); fruits secs (conservation).

<b>Dénomination :</b>	<b>Dextrose monohydraté BIO « Dextrodyn 20.250 »</b>
<b>Dénomination légale :</b>	<b>Dextrose</b> (conforme à la directive CE n°2001/111)
Conditionnement :	Sacs 25kg
Stockage :	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

<b>Caractéristiques physico-chimiques :</b>		Unité
Matière sèche :	≥ 90,0	%
Dextrose (D-glucose) :	≥ 99,5	% matière sèche
Unité de pain :	≈ 7,5	
pH :	≈ 6,0	
Cendres sulfatées :	≤ 0,1	% matière sèche
SO <sub>2</sub> :	Absence	mg / kg matière sèche

<b>Caractéristiques microbiologiques :</b>		Unité
Flore mésophile totale :	1 000 maxi	UFC / g
Levures :	10 maxi	UFC / g
Moisissures :	10 maxi	UFC / g

<b>Déclaration nutritionnelle (pour 100 g) :</b>		
Energie	1 530 kJ / 360 kcal	
Matières grasses	< 0,5 g	
dont acides gras saturés	< 0,1 g	
Glucides	90 g	
dont sucres	90 g	
Protéines	< 0,5 g	
Sel	0,1 g	

<b>Garanties :</b>	
DDM :	24 mois
OGM :	Ce produit ne contient aucun ingrédient ou additif issu d'OGM
Ionisation :	Ce produit ne subit aucun traitement ionisant
Allergènes :	Ce produit ne contient aucun allergène