

**FICHE TECHNIQUE**

*Le fructose cristallisé est produit à partir de céréales non OGM par hydrolyse enzymatique de l'amidon, suivie d'une purification, d'une concentration, d'une cristallisation et d'un séchage. C'est une poudre blanche au goût doux et à l'odeur neutre.*

*Le fructose cristallisé s'utilise comme le sucre (saccharose). Il peut être consommé dans des préparations froides telles que des yaourts ou salades de fruits. Son principal avantage est qu'il supporte très bien les températures élevées. Il est donc parfaitement possible de l'intégrer à des préparations destinées à être cuites : gâteaux, confitures, brioches...*

<b>Dénomination :</b>	<b>Fructose cristallisé</b>
<b>Dénomination légale :</b>	<b>Fructose</b> (conforme à la directive CE n°2001/111)
Conditionnement :	Sacs 25kg
Stockage :	A température ambiante dans une zone propre et sèche (< 60 % HR), loin de matières odorantes

<b>Caractéristiques physico-chimiques :</b>		Unité
Teneur en fructose :	99,5 mini	%
Teneur en glucose :	0,5 maxi	%
Humidité :	0,05 maxi	%
Cendres :	0,1 maxi	%
Granulométrie :		
Fraction supérieure à 200 µm	60 mini	%
Fraction supérieure à 600 µm	10 maxi	%
pH	5,00 à 7,00	
SO <sub>2</sub> :	< 10	mg / kg

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

<b>Déclaration nutritionnelle (pour 100 g) :</b>		
Energie	1 700 kJ / 400 kcal	
Matières grasses	0 g	
dont acides gras saturés	0 g	
Glucides	100 g	
dont sucres	100 g	
Protéines	0 g	
Sel	0 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, hormis des traces de SO <sub>2</sub> (< 10 mg / kg)