

FICHE TECHNIQUE

La SIROLINE® 73/66 est issue de la cristallisation de la molécule de Saccharose présente dans la betterave sucrière française. La SIROLINE® 73/66 est un sirop de sucre partiellement inverti, conforme à la réglementation de l'Union Européenne portant sur les sucres destinés à l'alimentation humaine.

Utilisée comme ingrédient sucrant ou technologique la SIROLINE® 73/66 possède des propriétés spécifiques liées à sa teneur en proportions égales de glucose, fructose et saccharose.

La SIROLINE® 73/66 est particulièrement utilisée dans l'industrie des boissons pour son pouvoir sucrant légèrement supérieur à celui du saccharose et sa grande stabilité microbiologique au stockage.

Dénomination :	SIROLINE® 7366
Dénomination légale :	Sirop de sucre inverti (conforme à la directive CE n°2001/111)
Conditionnement :	Bidons 7kg
Stockage :	A l'abri des variations de température (entre 15 et 25°C), éviter les chocs thermiques pour prévenir d'éventuelles recristallisations

Ingrédients :	
Sirop de sucre inverti	73%
Eau	27%

Caractéristiques physico-chimiques :		Unité
Teneur en saccharose (polarisation) :	34 ± 2	% matière sèche
Sucres invertis (réducteurs) :	95 mini	% matière sèche
Densité à 20/4	1,360 ± 0,010	
Cendres conductimétriques :	0,08 maxi	% matière sèche
Matière sèche	73,0 ± 0,5	%
BRIX réfractométrique 20°C	71,9 ± 0,5	
pH	4,5 ± 1,0	
Coloration en solution :	45 maxi	UI
Viscosité indicative 20°C	470	cP
SO ₂ :	4 maxi	mg / kg matière sèche

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

Déclaration nutritionnelle (pour 100 g) :		
Energie		1 240 kJ / 290 kcal
Matières grasses		0 g
dont acides gras saturés		0 g
Glucides		73 g
dont sucres		73 g
Protéines		0 g
Sel		0 g

Garanties :	
DDM :	6 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 ₂ (< 10 mg / kg)