

FICHE TECHNIQUE

Le Glucose D097 déshydraté BIO à haut pouvoir sucrant est obtenu par saccharification et séchage par atomisation à partir de maïs BIO. C'est une poudre fine blanche, fluide, et non volatile, possédant une très bonne solubilité et constituée essentiellement de glucose.

Le Glucose D097 est utilisé pour sa facilité de mélange à sec. Il est utilisable sans limite quantitative et peut se substituer au sucrose dans de nombreuses applications comme : les boissons en poudre, glaces, poudres de fruits, aliments pour bébés, desserts, sauces, barres céréalières, nappages sucrés.

Dénomination :	Glucose D097 BIO
Dénomination légale :	Sirop de glucose déshydraté (conforme à la directive CE n°2001/111)
Conditionnement :	Sacs 25kg
Stockage :	A conserver à l'abri de la chaleur et de l'humidité

Caractéristiques physico-chimiques :		Unité
Dextrose équivalent (DE) :	≥ 95,0	% matière sèche
Densité non tassée :	450 - 550	g/l
Matières sèches :	≥ 98,5	%
pH :	4,0 - 6,5	
Cendres sulfatées :	≤ 0,02	% matière sèche
SO ₂ :	Absence	mg / kg matière sèche

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

Déclaration nutritionnelle (pour 100 g) :		
Energie	1 675 kJ / 400,33 kcal	
Matières grasses	0 g	
dont acides gras saturés	0 g	
Glucides	98,5 g	
dont sucres	96 g	
Protéines	0 g	
Sel	≤ 0,1 g	

Garanties :	
DDM :	60 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