

FICHE TECHNIQUE

Le Glucose D29 déshydraté BIO est obtenu par saccharification et séchage par atomisation d'amidon à partir de maïs BIO. C'est une poudre fine, granulée, blanche.

Très facile à solubiliser et faiblement hygroscopique, le Glucose D29 est un mélange de saccharides sans trace d'amidon. Son utilisation est recommandée pour les mélanges à sec ou en solution.

Il peut être utilisé pour réduire le goût sucré ou améliorer la sensation en bouche.

Les principales applications sont : les glaces (réduction du goût sucré, augmentation du point de gel), les épices (support et amélioration de la solubilité), produits à base de viande (amélioration de l'émulsion), Ketchup, sauces barbecue (utilisé en combinaison avec l'amidon : amélioration de la sensation en bouche, réduction synérèse).

Dénomination :	Glucose D29 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) :	28,0 - 31,0	% matière sèche
Densité non tassée :	450 - 550	g/l
Matières sèches :	≤ 95	%
pH :	4,5 - 6,5	
Cendres sulfatées :	≤ 0,3	% matière sèche
SO ₂ :	Absence	mg / kg matière sèche

Caractéristiques microbiologiques :		Unité
Flore mésophile totale :	500 maxi	UFC / g
Levures :	10 maxi	UFC / g
Moisissures :	10 maxi	UFC / g

Déclaration nutritionnelle (pour 100 g) :		
Energie		1 615 kJ / 385,99 kcal
Matières grasses		0 g
dont acides gras saturés		0 g
Glucides		95 g
dont sucres		≈ 14 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