

SIROP DE GLUCOSE DESHYDRATE DE39

1. PRODUIT		
IMAGE PRODUIT	DENOMINATION LEGALE	Sirop de glucose déshydraté
	DESCRIPTION	Le sirop de glucose est obtenu par saccharification d'amidon de maïs et par séchage
	POIDS NET	1 kg 5kg 200g
	DDM	24 mois
	CONDITIONS DE STOCKAGE	Dans un endroit frais et sec (60% d'humidité relative max, température optimum 20°C)
	CODE PRODUIT	11624 (1kg) 258 (5kg) 21804 (200g)
	PAYS DE TRANSFORMATION	Autriche

DECLARATION D'INGREDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Sirop de glucose déshydraté (100%)

2. CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Blanche
ASPECT	poudre
ODEUR	Neutre, pur
GOUT	Légèrement sucré

3. CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLERANCE
Humidité	<5%	
SO2	<10ppm	
Conductivité	<150µS/cm	
Densité	600-750kg/m ³	
Dextrose	<5,0w%w on ds	

pH	4,0 - 5,5	
DE	36,0-40,0	

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ENERGETIQUE	1658 kJ soit 390 Kcal
MATIERES GRASSES	0g
- Dont acides gras saturés	0g
GLUCIDES	97,5g
- Dont sucres	41,4g
PROTEINES	<0,02g
SEL	<0,025g

5. CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITERES
FLORE TOTALE	<1 000/10g
COLIFORMES	Absence/g
E.COLI	Absence/10g
SALMONELLES	Absence dans 25g
LEVURES	<100/10g
MOISSISURES	<100/10g

6. ALLERGENES*

PRODUITS ET INGREDIENTS	ABSENCE	PRESENCE	INGREDIENT CONCERNE
CEREALES ET PRODUITS A BASE DE CEREALES CONTENANT DU GLUTEN		X	Sirop de glucose provient du blé. Gluten <20ppm
CRUSTACES ET DERIVES	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS A BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS A BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS A BASE D'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS A BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	X		
SOJA ET PRODUITS A BASE DE SOJA	X		
FRUITS A COQUES ET PRODUITS DERIVES	X		



GRAINES DE SESAME ET PRODUITS A BASE DE SESAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS A BASE DE MOUTARDE	X		
CELERI ET PRODUITS A BASE DE CELERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO2)	X		

***Présence d'allergènes selon les directives 2000/13/CE et 2005/26/CE et leurs modifications (cf. Tableau ALLERGERNES).**

7. SECURITE ALIMENTAIRE ET REGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1830/2003 et N°1829/2003.

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié selon les directives N°1999/2/CE et N°1999/3/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la réglementation européenne CE N°396/2005 et N°178/2006.

- **METAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation européenne CE N°1881/2006.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 du 27 octobre 2004 ; au règlement CE N°2023/2006 du 22 décembre 2006 modifié, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ; ainsi qu'à la réglementation française en vigueur concernant les matériaux et objets au contact des denrées alimentaires à savoir le décret sanction 2007-766 du 10 mai 2007, modifié par le décret 2008-1469 du 30 décembre 2008.