

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
GLUCOSE DESHYDRATE

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 408032 (5Kg) 408031 (1kg) 408030 (200g)

Dénomination légale : **glucose déshydraté**

Code douanier :

Désignation commerciale : glucose déshydraté

Pays de transformation :

Description du produit : le sirop de glucose est obtenu par saccharisation d'amidon de maïs et par séchage.

Photo

Déclaration d'ingrédients – en conformité au règlement INCO (1169/2011)

Sirop de glucose déshydraté (100%)

Mode d'emploi :

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 16 mois

Conditions de conservation du produit : Dans un endroit frais et sec (60% d'humidité relative max, température optimum 20°C)

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	390 Kcal/1658 kJ
- Matières grasses	0 g
Dont acides gras saturés	0 g
- Glucides	97.5 g
Dont sucres	41.4 g
- Protéines	<0.02 g
- Sel	<0.025 g

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
GLUCOSE DESHYDRATE

SÉCURITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES

D'après le règlement n°1169/2011, les allergènes suivants doivent être mentionnés sur la liste d'ingrédients
 → **Inscrire « + » si présence et « - » si absence**

Allergènes	Présent dans le produit	Contamination croisée possible		
		Présent sur la ligne de production	Présent dans l'usine	Risque de contamination croisée*
ARACHIDE et dérivés	-	-	+	-
CEREALES CONTENANT DU GLUTEN et dérivés**	-	-	+	-
CRUSTACES et dérivés	-	-	+	-
FRUITS A COQUES et dérivés***	-	-	+	-
LAIT et dérivés (y compris lactose)	-	-	+	-
LUPIN et dérivés	-	-	+	-
MOLLUSQUES et dérivés	-	-	+	-
MOUTARDE et dérivés	-	-	+	-
ŒUFS et dérivés	-	-	+	-
POISSONS et dérivés	-	-	+	-
SOJA et dérivés	-	-	+	-
SULFITES ET ANYDRHIDE SULFUREUX (supérieur à 10mg/kg)	-	-	+	-
SESAME et dérivés	-	-	+	-
CELERI et dérivés	-	-	+	-

** blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et les produits à base de céréales contenant du gluten.

*** amandes, noisettes, pistaches, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du brésil, noix de Macadamia et noix de Queensland et produits à base de ces fruits.

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
GLUCOSE DESHYDRATE

Critères physico-chimiques	
Humidité	<5%
So2	<10 ppm
Conductivité	<150µS/cm
Densité	600-750 kg/m3
Dextrose	<150µS/cm
pH	4.0 – 5.5
DE	36.0 – 40.0

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
Flore totale	<1 000/10g
<i>Escherichia coli</i>	Absence/10g
Salmonelles	Absence dans 25g
Levures et moisissures	<100/10g

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **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.

- **CONTAMINANTS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°2023/915.

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
GLUCOSE DESHYDRATE

- **GARANTIE ABSENCE NANOMATÉRIAUX**

Conforme au règlement 1169/2011/CE et dans le cadre du décret 2012-232 relatif à la déclaration annuelle des substances à l'état nano-particulaire et arrêté du 6 août 2012.

- **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.

Les informations présentes sur cette fiche technique sont valables ce jour et peuvent être sujettes à modification en fonction de l'évolution des matières premières utilisées et de leur actualisation.