

Le Sirop de glucose des Chefs



1. PRODUIT	
DÉNOMINATION LÉGALE	Sirop de glucose
DESCRIPTION	Solution aqueuse purifiée et concentrée de saccharides nutritifs, obtenue à partir de l'hydrolyse de l'amidon (de blé). Il se caractérise par une teneur élevée en polysaccharides.
POIDS NET	1,000 kg 7,000 kg 15,000 kg
DATE DE DURABILITÉ MINIMALE (DDM)	9 mois dans son emballage d'origine.
CONDITIONS DE STOCKAGE	A conserver dans un endroit frais et sec. Température de conservation optimale : 20°C.
CODE PRODUIT	850 (1 kg) 8502 (7 kg) 7426 (15 kg)
PAYS DE TRANSFORMATION	Fabriqué en Belgique
CODE DOUANIER	1702.3090

DÉCLARATION D'INGRÉDIENTS - en conformité au règlement INCO (N°1169/2011)

Sirop de glucose.

2. CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

COULEUR	Transparent à jaunâtre pâle
ASPECT	Liquide visqueux
ODEUR	Neutre
GOÛT	Sucré

3. CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

CONTRÔLE	VALEUR CIBLE	TOLÉRANCE
BRIX (20°C)	82,1 – 85,2°B	-
MATIÈRE SÈCHE (20°C)	79,5 – 82,5%	-



pH	3,5 – 5,5	-
COULEUR	< 25 ICUMSA (420 nm)	-
TENEUR EN SULFITES	< 10 ppm	-
DE (DEXTROSE ÉQUIVALENT)	37 – 44 %	-
DENSITÉ (20°C/40°C)	1,43 (20°C) / 1,40 (40°C) kg/dm ³	-

4. VALEURS NUTRITIONNELLES (Pour 100 g de produit)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1377 kJ – 324 kcal
MATIÈRES GRASSES - Dont acides gras saturés	0,0 g 0,0 g
GLUCIDES - Dont sucres	81,0 g 24,0 g
PROTÉINES	0,0 g
SEL	0,0 g

5. CONDITIONNEMENT

	UVC : Seau 1kg	Colis : 6x1kg	UVC : Seau 7kg	UVC : Seau 15kg
EAN 13/14	3663327001067	13663327001064	3663327000008	3663327003351
POIDS NET (kg)	1,000 kg	6,000 kg	7,000 kg	15,000 kg
POIDS BRUT (kg)	1,025 kg	6,250 kg	7,300 kg	15,500 kg
DIMENSIONS (L x l x h)	125x125x118 mm	235x355x130 mm	240x240x171 mm	292x292x222 mm
NOMBRE D'UV / COLIS		6		
PALETTISATION				
POIDS NET (kg)		432 kg	490 kg	660 kg
POIDS BRUT (kg)		475 kg	536 kg	707 kg
DIMENSIONS PALETTE (L x l x h)		EURO 80x120 cm	EURO 80x120 cm	EURO 80x120 cm
NOMBRE DE COLIS / COUCHE		9	14	11
NOMBRE DE COUCHE / PALETTE		8	5	4
NOMBRE DE COLIS / PALETTE		72	70	44

6. CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

GERMES	CRITÈRES
FLORE MÉSOPHILE TOTALE	< 10 000 UFC/g
LEVURES	< 1 000 UFC/g
MOISSISSURES	< 1 000 UFC/g

7. ALLERGÈNES*

PRODUITS ET INGRÉDIENTS	ABSENCE	PRÉSENCE	INGRÉDIENT CONCERNÉ
CÉRÉALES ET PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN	X		
CRUSTACÉS ET DÉRIVÉS	X		
MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES	X		
POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSON	X		
ŒUFS (BLANC OU JAUNE) ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS	X		
ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDE	X		
LAIT ET PRODUITS LAITIERS	X		
SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA	X		
FRUITS À COQUES ET PRODUITS DÉRIVÉS	X		
GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE SÉSAME	X		
MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE	X		
LUPIN ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE	X		
CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CÉLERI	X		
ANHYDRIDES SULFUREUX ET SULFITES (concentration > 10mg/kg ou 10mg/L en SO ₂)	X		

*Présence d'allergènes selon la directive européenne 2007/68/CE du 27/11/2007 modifiant l'annexe III bis de la Directive 2000/13/CE en ce qui concerne certains ingrédients alimentaires.

8. SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET RÉGLEMENTATION

- **STATUT OGM**

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

- **TRAITEMENT PAR IONISATION**

Produit non ionisé/non irradié conformément à la directive 1999/2/CE.

- **PESTICIDES**

Conforme à la directive au règlement CE N°396/2005.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme au règlement CE N°1881/2006 et à ses modifications.

- **RESIDUS DE MEDICAMENTS VETERINAIRES**

Non applicable.

- **EMBALLAGES**

Conforme au règlement CE N°1935/2004 ; au règlement CE N°2023/2006, 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.