

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Glucose sirop sceau 7 kg

INFORMATIONS PRODUIT

Code article : 8502

Dénomination légale : **Sirop de glucose**

Code douanier : 17023090

Photo

Désignation commerciale : Le sirop de glucose des chefs

Pays de transformation : Belgique

Description du produit : 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.

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

Sirop de glucose.

- **CONSERVATION**

Durée de conservation : 9 mois dans son emballage d'origine.

Conditions de conservation du produit : Dans un endroit frais et sec avec une température de conservation optimale de 20°C.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES

Valeur nutritionnelles moyennes	Pour 100g de produit vendu
- Énergie	324Kcal/1377kJ
- Matières grasses	0g
Dont acides gras saturés	0g
- Glucides	81g
Dont sucres	24g
- Fibres	0g
- Protéines	0g
- Sel	0g

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**	+ (sirop de glucose dérivé de blé. Gluten < 20 ppm. Aucun étiquetage nécessaire)	+ (sirop de glucose dérivé de blé. Gluten < 20 ppm. Aucun étiquetage nécessaire)	+	-
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.

Critères physico-chimiques	
Brix (20°C)	82.1-85.2°B
Matière sèche (20°C)	79.5-82.5%



FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Glucose sirop sceau 7 kg

pH	3.5-5.5
Couleur	<25 ICUMSA (420nm)
Teneur en sulfite	<10ppm
Dextrose équivalent (DE)	37-44%
Densité (20°C/40°C)	1.43(20°C)/1.40(40°C) kg/m ³

Critères microbiologiques	
Germes	Limite maximale
Flore mésophile totale	<10 ⁴ UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	<10/g
Staphylocoques pathogènes	<10 ² /g
Salmonelles	Absent/25g
Listeria monocytogène	Absent/25g
Bacillus cereus	<10 ² /g
Levures et moisissures	<10 ³ /10g

DONNÉES LOGISTIQUES

UVC			
EAN 13	3663327000008		
Poids net (kg)	7		
Poids brut (kg)	7.168		
Dimensions (L x l x h) (cm)	24x24x17.1		

Colis			
EAN 14			
Poids net (kg)			
Poids brut (kg)			
Dimensions (L x l x h) (cm)			
Nombre d'UV / colis			

Palettisation			
EAN 14			
Poids net (kg)	490		
Poids brut (kg)	536		
Dimensions (L x l x h) (cm)	120x80		
Nombre de colis / couche	14		
Nombre de couches / palette	5		
Nombre de colis / palette	70		

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Glucose sirop sceau 7 kg

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.

- **MÉTAUX LOURDS**

Conforme à la réglementation Européenne CE n°1881/2006

- **RÉSIDUS DE MÉDICAMENTS VÉTÉRINAIRES**

Non applicable.

- **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.