

Spécification du produit

Produit n° : 7.77040.100

Date : 11/03/2013

Nom du produit : Sirop de glucose – Caultet

Version : 1.2F

1. Informations générales sur le produit**Nom officiel :** Glucose syrup**Description du produit :** Il s'agit d'une solution aqueuse purifiée et concentrée de saccharides nutritifs obtenue à partir de l'hydrolyse de l'amidon (de blé). Ce sirop est clair et présente une saveur légèrement sucrée. Il se caractérise par un équivalent en dextrose proche de 40.**Application :****Directives et législation alimentaires** Directives 2000/13/CE (étiquetage, présentation et publicité), CE 1139/08 telle que modifiée par la directive 49/2000 et à nouveau modifiée par la directive 1830/2003 (OGM) CE 2001/18 telle que modifiée par la directive 50/2000 et à nouveau modifiée par la directive 1829/2003 (OGM) Directives 1334/2008/CE (règlement relatif aux arômes)**Données****sensorielles :**

Goût/odeur : Légèrement sucré

Couleur : Transparent à jaunâtre pâle

Texture : Visqueuse

Ingrédients :

Ingrédient	Numéro E	%
Sirop de glucose (contient des : - monosaccharides (dextrose) : 2 – 7 % - disaccharides (maltose) : 21 – 27 % - polysaccharides : 66 – 77 %)		
Sulfites		< 300 ppm



**Informations
relative à la
déclaration sur la
quantité des
ingrédients :**

**Recette de
base/dosage :**

Ce produit a une capacité anti-cristallisation, un bon liant et une saveur légèrement sucrée.

Tarif douanier :

17023090

**Produit
dangereux :**

Oui

Non

2. Données analytiques

Paramètre	Objectif	Plage	Méthode
Extrait sec	79	78 – 80	
Brix	81	79 – 83	
Équivalent de dextrose		35 – 44	

3. Informations relatives à l'emballage

Législation : Emballage conforme aux réglementations de la CE

Matériel : Carton de 6 pots

Contenance : 6x1kg

N° SAP 7.77040.100

Paramètres microbiologiques :

	Valeur max.	Objectif	Méthode
Dénombrement de la flore totale	1 000/g		AFNOR V08-051 02/1999
E. Coli	Absence/g	Absence/g	
Levures	50/g		ISO 7954 01/1987
Moisissures	50/g		ISO 7954 01/1987
Salmonelles	Absence/25g	Absence/25g	AFNOR V08-052 05/1997

Durée de conservation : 360 jours (à compter de la date de fabrication)

Conditions de stockage : À conserver dans un endroit sec à une température inférieure à 20°C (68°F). Transport à des températures inférieures à 25°C (77°F). Ne jamais surcharger les palettes.



4. Valeurs nutritionnelles

Valeur calorique	1 345 KJ (+/- 34 KJ) 316 kcal (+/- 8 kcal)	Lipides	< seuil de quantification
Protéines	< seuil de quantification	Matières grasses saturées	
Protéines du lait		Matières grasses monoinsaturées	
Glucides	100 %	Matières grasses polyinsaturées	
dont sucre		Matières grasses du lait	
Amidon		Sodium	20 mg/100 g
Fibres alimentaires			

5. Informations sur les allergènes (conformément à la liste ALBA)

+ = contient

- = exempt de

? = traces éventuelles ou indéterminé

01	-	Protéines du lait de vache	18	-	Noix
02	-	Lactose	19	-	Huile de noix
03	-	Œuf de poule	20	-	Arachides
04	-	Protéine de soja	21	-	Huile d'arachide
05	-	Huile de soja	22	-	Sésame
06	(*)	Gluten	23	-	Huile de sésame
07	(**)	Blé	24	-	Glutamate
08	-	Seigle	25	+	Sulfites (E220 – E227) > 10 ppm
09	-	Bœuf	26		
10	-	Porc	27		
11	-	Poulet	28		
12	-	Poisson	29		
13	-	Coquillages, mollusques et crustacés	30		
14	(***)	Maïs	31	-	Coriandre
15	-	Cacao	32	-	Céleri
16			33		
17	-	Légumineuses/légumes à graines	34	-	Carotte
			35	-	Lupin
			36	-	Moutarde

(*) Conforme au règlement 41/2009/CE : « sans gluten » si la teneur en gluten ne dépasse pas 20 mg/kg.

(**) Selon la directive de la Commission Européenne 2007/68/CE, il n'est pas obligatoire de déclarer le sirop de glucose issu du blé.

(***) Selon les directives Alba, il n'est pas obligatoire de déclarer le sirop de glucose issu du maïs.

Indications concernant la présence/l'absence de certains ingrédients :

- | | |
|----------------------|----------------------------|
| - Composants du lait | - Farine de blé |
| - Lait en poudre | - Farine de blé fourragère |
| - Lécithine de soja | - Amidon de blé |
| - Farine de soja | - Chapelure |
| - Tourteau de soja | - Jaune d'œuf |

Convient aux végétariens **Oui**

Convient aux végétaliens **Oui**

6. Informations complémentaires

Informations
relatives à la
modification
génétique

Ce produit est exempt d'ingrédients et d'additifs génétiquement modifiés.
Par conséquent, le produit ne nécessite pas d'étiquetage conformément aux
directives de la CE 1139/98, 258/97, 49/2000 et 50/2000, telles que
modifiées par les directives 1829/2003 et 1830/2003.

Établi par :	Weidemann Stéphanie
Mis à jour par :	Dechilly Dorothée
Modification :	Mise en page Dawn
Lieu :	Service en charge de la législation alimentaire

Ce produit a été fabriqué conformément aux réglementations françaises et de la CEE.