

SIROP DE GLUCOSE DESHYDRATE DE40

CARACTÈRES GÉNÉRAUX	
Aspects physiques	Poudre blanche légèrement hygroscopique
Aspects organoleptiques	Inodore, saveur sucrée
Origine	Blé ou maïs
Description chimique	Sirop de glucose déshydraté. Mélange de saccharides nutritifs, obtenu par hydrolyse enzymatique ménagée, purification et atomisation, d'amidon alimentaire.

DESCRIPTION	
Mode d'action / Propriétés	➤ Le Dextrose Equivalent (DE) est le critère qui caractérise le mieux les différences de propriétés fonctionnelles des sirops de glucose déshydratés. ➤ Diminution de la saveur sucrée : les caractéristiques organoleptiques de nombreux produits peuvent être améliorées par une diminution du goût sucré. ○ En remplacement poids par poids du saccharose, il apporte une saveur sucrée moindre, tout en préservant les caractéristiques physiques du produit. ○ Dans la plupart des cas, la matière sèche totale ne doit pas être diminuée (desserts lactés, biscuits, fourrages, nappages pour crèmes glacées), la reformulation à l'aide des sirops de glucose déshydratés ouvre de nouvelles opportunités dans ce domaine. ➤ Peut être incorporé dans les mix pour crèmes glacées ou pour glaces, en remplacement partiel du sucre. Les avantages qui en découlent sont : ○ Une grande fermeté ○ Une meilleure extrusion ○ Une durée de conservation accrue ○ Une plus grande finesse des cristaux ○ Une meilleure sensation en bouche durant la fonte ➤ Son incorporation dans les produits foisonnés améliore leur stabilité (exemple : mousse au chocolat).
Dosage	➤ Dosage conseillé : 4 % environ du poids total du mix.



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.121

Version 3

MàJ: 04.11.2022

Page 1 sur 4

SPÉCIFICATIONS	
<u>Caractéristiques physico-chimiques</u>	
Humidité	Max. 6 %
Dextrose équivalent (DE)	35 – 41
Sulfites (SO ₂)	Max. 10,0 ppm
pH (solution à 50%)	4 – 5,5
Densité apparente (non tassé)	540 – 750 g/l
<u>Métaux lourds</u>	
Arsenic	Max. 0.2 ppm
Plomb	Max. 0.1 ppm
Cadmium	Max. 0.1 ppm
Mercure	Max. 0.02 ppm
<u>Caractéristiques microbiologiques</u>	
Flore mésophile totale	Max. 1000 UFC/10g
Levures	Max. 100 UFC/10g
Moisissures	Max. 100 UFC/10g
<i>E. coli</i>	Absence dans 10 g
Salmonelles	Absence dans 25 g
* conformément aux critères de pureté énoncés sur la réglementation (EU) No 231/2012 du 9 mars 2012 et ses versions modifiées.	

DONNÉES NUTRITIONNELLES POUR 100G	
Valeur Energétique	380 kcal / 1615 kJ
Lipides	0 g
- Acides gras saturés	0 g
Glucides	95 g
- Sucres	35 g
Fibres	0 g
Protéines	0 g
Sodium	15 mg



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.121

Version 3

MàJ: 04.11.2022

Page 2 sur 4

ALLERGÈNES		
	Présence Volontaire	Contamination Croisée
Arachides et produits à base d'arachides	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Céleris et produits à base de céleri	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Céréales et produits à base de céréales contenant du gluten	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Crustacés et produits à bases de crustacés	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Fruits à coque et produits dérivés	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Mollusques et produits à base de mollusques	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Moutarde et produits à base de moutarde	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Lait et produits à base de lait	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Lupin et produits à base de lupins	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Œufs et produits à base d'œufs	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Poissons et produits à base de poissons	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Soja et produits à base de soja	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non
Sulfites et Dioxyde de soufre > 10mg/kg	☐ Oui ☒ Non	☐ Oui ☒ Non

DONNEES REGLEMENTAIRES	
OGM	Selon les règlements (CE) N° 1829/2003 et N°1830/2003, le produit ne consiste pas et ne contient pas d'OGM, il n'est pas produit à partir de, et ne contient pas d'ingrédients OGM,
Ionisation	Le produit n'a pas subi de traitement ionisant, de plus il n'est pas fabriqué à partir de matières premières ionisées,
Nanoparticules	Le produit n'est pas fabriqué avec des nanotechnologies, et ne contient pas de nanomatériaux au sens du règlement CE n°1169/2011,
N° CAS / CE	- / -

REGIME ALIMENTAIRE		
	Compatible	Certifié
Halal	X	
Kasher	X	
Végétalien	X	
Végétarien	X	



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.121

Version 3

MàJ: 04.11.2022

Page 3 sur 4

CONDITIONNEMENT ET STOCKAGE

Emballage	Boîte plastique de 1 kg – carton de 12 boîtes (12 kg) – palette de 30 cartons (360 kg) Sac de 5 kg – carton de 5 sacs (25 kg) – palette de 18 cartons (450 kg) Sac de 25 kg – palette de 20 sacs (500 kg)
Conditions de conservation	Doit être stocké en emballage fermé dans un endroit sec, frais et exempt d'odeur (température inférieure à 25°C et humidité relative inférieure à 60%).
Durée de vie	2 ans en conditionnement d'origine fermé.

CODE ARTICLE

1 kg ⇒ 6120

5 kg ⇒ 1365H

25 kg ⇒ 1364D

Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

Société Louis François S.A.S

17 rue des Vieilles Vignes – Z.A Pariest – BP 86 – Croissy Beaubourg – 77314 Marne La Vallée Cedex 2 – France
Tél : 01 64 62 74 20 | Fax : 01 64 62 74 36 | clients@louisfrancois.com



Les informations contenues dans la fiche technique proviennent de sources que nous considérons de bonne foi. Elles sont données à titre indicatif, sur la base de l'état de nos connaissances à sa date d'émission. Elles n'exonèrent pas le client de contrôler le produit lors de sa réception. Les informations relatives aux applications n'engagent en rien notre responsabilité. Il appartient à l'utilisateur, sous sa responsabilité, de s'assurer des conditions et possibilités d'utilisation du produit, en particulier au regard des dispositions législatives et réglementaires en vigueur. Ce document annule et remplace les versions précédentes et est valable sans signature.

Réf : QUAL.FT.121

Version 3

MàJ: 04.11.2022

Page 4 sur 4