



BIOLIGO® GL-5700 IMF (C) Oligosaccharides

BIOLIGO® GL-5700 IMF (C) est un oligosaccharide synthétisé à partir de lactose de qualité alimentaire dans la réaction de transgalactosylation en utilisant des β -galactosidases de micro-organismes et répondant à la définition du galacto-oligosaccharide (GOS). Il est vendu sous forme de sirop avec une teneur minimale en GOS de 57%.

Recommandation d'étiquetage

Galacto-Oligosaccharides (GOS)

Notez s'il vous plaît qu'il est obligatoire de déclarer l'origine botanique de l'amidon uniquement si l'amidon contient du gluten.

Classification européenne (UE)

Ingrédient alimentaire

Conditions de stockage

A conserver à température ambiante dans un endroit propre, sec, sans odeur et bien ventilé.

Date limite d'utilisation optimale

18 mois après date de fabrication, dans les conditions de stockage appropriées. A utiliser de préférence avant la DLUO imprimée sur chaque sac.

Consignes de sécurité

Le produit n'est pas considéré comme une substance dangereuse, mais étant sous forme de poudre organique fine, le produit peut générer de la poussière et provoquer éventuellement des risques d'explosion. Voir la fiche de données sécurité. Le produit a été produit conformément à toutes les lois en vigueur dans l'UE, et conformément à tous les UE standards d'hygiène et de sécurité alimentaire requis.

Propriétés chimiques et physiques

	Min	Max	Unité
Base sèche	74		%
pH	3,2	3,8	-
Galacto-Oligosaccharide	57		%
Lactose		17,5	%
Glucose		22	%
Galactose	0,8		%
Viscosité Brookfield 25°C	1000	2000	cP
Cendres sulfatées		0,3	%
Azote		0,032	%

Aspect

Couleur
Forme

Typique

clair, légèrement jaunâtre
sirop

Limites microbiologiques

	Max	Unité
TVC (36°C)	300	ufc / g
Levures	50	ufc / g
Moisissures	50	ufc / g
E. coli	négatif	/ 10g
Salmonella	négatif	/ 375g
Bacillus cereus	100	ufc / g
Clostridium perfringens	négatif	/ 25g
Coliforms	négatif	/ 25g
Cronobacter spp. (E. sakazakii)	négatif	/ 400g
Enterobacteriaceae	négatif	/ g
Listeria monocytogenes	négatif	/ 375g
Shigella	négatif	/ 25g
Staphylococcus aureus	négatif	/ g
Staphylococci coagulase-positive	négatif	/ 10g
Streptococcus hemolyticus	négatif	/ 25g
Spores réductrices de sulfites anaérobies	10	ufc / g
Clostridies réductrices de sulfites anaérobies	100	ufc / g

Information additionnell

Contaminants Conforme au Règlement (EC) 1881/2006, amendé

Pesticides Conforme au Règlement (EC) 396/2005, amendé

Certificat Casher Oui

Certificat Halal Oui

Dioxyde de soufre (SO₂) non utilisé
0,032 %



Ingredion

Données nutritionnelles / 100 g

Ces données représentent les valeurs typiques obtenues pour ce produit mais ne doivent pas être considérées comme des valeurs de spécification.

	Typique	Unité
Energie	999	kJ
	239	kcal
Lipides	0	g
dont acides gras saturés	0	g
Glucides	75,9	g
dont sucres*	26,6	g
Fibres alimentaires	32,4	g
Protéines	0	g
Sel	0	g

*sucres: fructose, glucose, galactose, lactose

Métaux Lourds

	Typique	Unité
Arsenic	0,2	ppm
Plomb	0,4	ppm
Cadmium	0,01	ppm
Mercuré	0,01	ppm

Ce document est publié au nom de la société Ingredion EMEA qui fournit le produit concerné. Les sociétés Ingredion EMEA font partie du groupe Ingredion. Les coordonnées des sociétés Ingredion EMEA sont les suivantes:

Ingredion UK Limited
Ingredion House
Manchester Green
339 Styal Road
Manchester M22 5LW
England

P: +44 (0) 161 435 3200
F: +44 (0) 161 435 3300

Registered in England
No. 07315745

Rafhan Maize Products Company Ltd
Rakh Canal East Road
Faisalabad
Pakistan

P: +92 (0) 41 854 0121
F: +92 (0) 41 871 1016

Registration number
79 of 1952-1953

Ingredion Germany GmbH
Grüner Deich 110
20097 Hamburg
Germany

P: +49 (0) 40 23 91 50
F: +49 (0) 40 23 91 51 70

Amtsgericht Hamburg
HRB 105432

Ingredion South Africa (Pty) Ltd
Infinity Office Park, Suite 6, Block C,
2 Robin Close, Meyersdal, 1448,
Gauteng
RSA

P: +27 (0) 11 867 9260
F: +27 (0) 11 867 9271

Registration number
2010/013219/07