



Sirop de Glucose VERSASWEET™ sans OGM 1531 26 DE 010013

Le sirop de glucose Versasweet™ 1531 26 DE 010013 est un sirop de glucose fait à partir de tapioca. Ce produit est offert dans le cadre du programme d'identité préservée TRUETRACE™ d'Ingredion Incorporated de produits non génétiquement modifiés.

Propriétés chimiques et physiques

	Min.	Max.
Matière sèche, %	76,0	78,5
Équivalent-dextrose	25,0	28,0
SO ₂ , ppm	-	< 10
Couleur, CP	-	2,0
pH (50 %, p/p, solution)	4,0	6,0
Cendres, %, base sèche	-	0,5

Aspect physique

Couleur Liquide clair à jaunâtre

Profil glucidique, %, base sèche Typiques

Dextrose	3
Maltose	11
Maltotriose	15
Saccharides élevés (DP4+)	71

Normes microbiologiques

	Max.
Dénombrement sur plaque, CFU/g	1 000
Levure, CFU/g	100
Moisissure, CFU/g	100

Données nutritionnelles/100 g Typiques

Calories	308
Calories (provenant des lipides)	0
Lipides (total), g	< 0,1*
Cholestérol, mg	0
Sodium, mg	< 1*
Glucides (total), g	77,0
Fibres alimentaires, g	0
Sucres (total)**, g	10,0
Sucres ajoutés, g	0
Autres glucides, g	67,0
Protéines, g	< 0,1*
Vitamine D, mcg	0
Calcium, mg	< 2*
Fer, mg	< 0,2*
Potassium, mg	< 2*
Cendres, g	< 0,1*

*Quantité négligeable à la limite de dosage.

**Ici, les « sucres (total) » peuvent être inclus dans les « sucres ajoutés », sur l'étiquette nutritionnelle des produits finis.

Certification

Kasher pareve
Halal

Emballage et entreposage

Vrac
Fûts

Il est recommandé d'entreposer et de manipuler ce produit à une température variant de 46 à 49 °C (115 à 130 °F).

Durée de conservation

12 mois
Les sirops en vrac entreposés pendant des périodes prolongées (plus de trois mois) doivent être réévalués périodiquement afin de vérifier s'ils sont aptes à être utilisés.

Données réglementaires

Conforme aux normes FCC (Food Chemical Codex).

Source Tapioca
N° CAS 8029-43-4

États-Unis

Norme d'identité 21 CFR 168.120
Étiquetage Sirop de tapioca ou sirop de glucose

Canada

Aliment normalisé Règlement CFDA
Norme d'identité B.18.016 ou B.18.018
Étiquetage Glucose, sirop de glucose ou sirop de tapioca

Caractéristiques et avantages

Produit non génétiquement modifié certifié TRUETRACE™.

Applications types : colorants et blanchisseurs à café, mélanges à café et boissons aux céréales.