



STABLESWEET™ LD sirop de glucose

STABLESWEET™ LD est un sirop de glucose 32 DE de maïs hydrolysé par une enzyme, à teneur réduite en monosaccharides et disaccharides et à teneur plus élevée en saccharides supérieurs (DP3 +).

Recommandation d'étiquetage

Sirop de glucose

Classification européenne (UE)

Ingrédient alimentaire (norme CODEX pour les sucres (CXS 212-1999) modifiée en 2019)

Conditions de stockage

A conserver à température humidité ambiantes dans un endroit propre, sec, sans odeur et bien ventilé. La température de manutention est recommandée se situe entre 49 et 54 ° C pour améliorer la facilité de manutention..

Date limite d'utilisation optimale

12 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

Les sirops de glucose ne sont pas considérés comme des substances dangereuses. Voir la fiche de données sécurité. Ce produit a été fabriqué conformément à toutes les législations pertinentes et aux normes requises en matière de sécurité alimentaire et d'hygiène.

Propriétés chimiques et physiques

	Min	Max	Unité
Baume @ 60°F/15°C	43,5	44,0	°
Base sèche	80,2	81,2	%
Équivalent de dextrose	30,0	34,0	DE
Couleur OD (au moment du remplissage)		1,0	-
pH	4,8	5,4	-
Teneur en cendres		0,05	%

Aspect

Aspect	Typique
Couleur	transparent, jaunâtre clair
Former	sirop à l'odeur légèrement sucrée
Viscosité (60°C)	4200 cP

Limites microbiologiques

	Max	Unité
TVC	500	ufc / g
Levures	250	ufc / g
Moisissures	250	ufc / g
Coliforms	10	ufc / g
E. coli	négatif	/ g
Salmonella	négatif	/ 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) typiquement < 350 ppm

Restrictions réglementaires d'utilisation
Autorisé uniquement pour la fabrication de sucreries en raison de la teneur en dioxyde de soufre (Codex GSFA, Norme 192-1995, révisée en 2019)

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	1338	kJ
	320	kcal
Lipides	0	g
dont acides gras saturés	0	g
Glucides	80,0	g
dont sucres	16,1	g
Fibres alimentaires	0	g
Protéines	0	g
Sel	0	g

Profil glucidique

	Typique	Unité
Monosaccharides	4	% b.s.
Disaccharides	16	% b.s.
Saccharides supérieurs (DP3 +)	80	% b.s.

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