



## FICHE TECHNIQUE

# LIQUILEB GLUCOSE DIFOOD/0157

0982 / 985

Version: 04/07/2023

## DESCRIPTION DU PRODUIT

Liquileb Glucose Difood/0157 est une solution aqueuse de saccharides nutritifs obtenue par hydrolyse de l'amidon. Le produit est un liquide visqueux clair dont la composition est suivante:

% Matière sèche	Composition de sucres (% sur M.S.)			
<b>83.0</b>	Dextrose	Maltose	Maltotriose	Higher sugars
	<b>17</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>58</b>

## CHARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES/PHYSIQUES\*

	Minimum	Maximum	Unité	Méthode d'analyse
Matière sèche (M.S.)	<b>82.5</b>	<b>83.5</b>	%	Table de conversion °Bx → M.S.
Brix	<b>85</b>	<b>86</b>	°Bx	Réfractomètre (20 °C)
Dextrose Équivalent (D.E.)	<b>37</b>	<b>41</b>		Lane Eynon
pH (between 30 & 50 °Bx)	<b>3.5</b>	<b>5.5</b>		Electro métrique
Cendres sulfatées		<b>0.2</b>	%	Four à moufle (525 °C)

\* Selon les conditions de stockage, la couleur de ce produit peut changer dans le temps.

## CHARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES\*

	Minimum	Maximum	Unité	Méthode d'analyse
Mésophiles		<b>1000</b>	ufc/10 g	Gélose PCA
Levures		<b>100</b>	ufc/10 g	Gélose O.G.A.
Moisissures		<b>100</b>	ufc/10 g	Gélose O.G.A.

\* En raison de la faible activité de l'eau ( $a_w$ ) et de l'absence de protéines, ce produit ne favorise pas la croissance de bactéries pathogènes.

## CHARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

	Valeur typique	Méthode d'analyse
Goût	<b>doux</b>	Test organoleptique
Odeur	<b>typique</b>	Test organoleptique
Apparence	<b>liquide visqueux clair</b>	Test visuel



## FICHE TECHNIQUE

**LIQUILEB GLUCOSE DIFOOD/0157**

0982 / 985

Version: 04/07/2023

## CARACTÉRISTIQUES ADDITIONELLES

	Valeur typique	Unité	Méthode d'analyse
Densité (à 20 °C)	<b>1.41</b>	g/ml	calculé
L'activité de l'eau ( $a_w$ )	<b>0.7</b>		calculé
Couleur (Icumsa à pH 4.5)	<b>30</b>	I.U.	Absorbance à 420 nm
Viscosité (at 20 °C)	<b>280000</b>	mPa.s	Viscosimètre à chute de bille

## LISTE DES INGRÉDIENTS

<b>Sirop de glucose</b>
-------------------------

## CONDITIONS DE STOCKAGE ET DE MANIPULATION

Température	<b>+/- 20</b>	°C
Humidité relative	n.a.	
Recommandations supplémentaires	Conserver fermé dans l'emballage d'origine	
	Eviter condensation de l'eau	

## D.L.U.O.\*

La date limite d'utilisation optimale (à partir de la date de production)	
<b>24</b>	Mois

\* La D.L.U.O. de ce produit dépend des conditions de stockage.

## INFORMATIONS D'EMBALLAGE

	Valeur typique	Unité	Remarques
Seau	<b>15</b>	kg	660 kg / palette
Conteneur IBC	<b>1300</b>	kg	



## FICHE TECHNIQUE

**LIQUILEB GLUCOSE DIFOOD/0157**

0982 / 985

Version: 04/07/2023

**ORIGINE**

Ce produit est fabriqué aux Pays-Bas

Origine botanique de l'ingrédients			
Sirop de glucose	<b>Mais</b>	<b>Blé</b>	
Origine géographique de l'ingrédients			
Sirop de glucose	<b>Allemagne</b>	<b>Belgique</b>	<b>France</b>
	<b>L'Autriche</b>	<b>Les Pays-Bas</b>	

**VALEURS NUTRITIONNELLES**

Calculé par 100 gram	Valeur	Unité
Valeur énergétique	<b>1411</b>	<b>kJ</b>
	<b>332</b>	<b>kcal</b>
Graisses	<b>0</b>	<b>g</b>
Glucides	<b>83</b>	<b>g</b>
- sucres (mono- & disaccharides)	<b>24.9</b>	<b>g</b>
- polyols	<b>0</b>	<b>g</b>
- amidon	<b>0</b>	<b>g</b>
Sel	<b>0.01</b>	<b>g</b>
Protéines	<b>0</b>	<b>g</b>
Fibres alimentaires	<b>0</b>	<b>g</b>

**INFORMATION ALIMENTAIRE**

Convenable à	Certifié	
Halal	<b>oui</b>	<b>oui</b>
Kascher	<b>oui</b>	<b>oui</b>
Lacto-végétarien	<b>oui</b>	<b>non</b>
Biologique	<b>non</b>	<b>non</b>
Ovo-végétarien	<b>oui</b>	<b>non</b>
Végane	<b>oui</b>	<b>non</b>
Végétarien	<b>oui</b>	<b>non</b>



## FICHE TECHNIQUE

**LIQUILEB GLUCOSE DIFOOD/0157**

0982 / 985

Version: 04/07/2023

## INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES ET EXIGENCES LÉGALES

	Déclaration
Générale	Le produit est un produit alimentaire et respecte toutes les législations alimentaires applicables de l'UE et des Pays-Bas.
Qualité & Hygiène des aliments	Le produit est fabriqué dans un établissement qui détient la certification d'un programme de certification de sécurité alimentaire approuvé par GFSI. Les installations de production et les procédés de fabrication sont conformes au règlement (CE) 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires et au règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
Allergènes	Le produit n'exige pas d'étiquetage des allergènes selon Règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
Contaminants	Le produit est conforme au règlement (CEE) 315/93 du Conseil portant établissant des procédures communautaires relatives aux contaminants dans les denrées alimentaires et au règlement (UE) 2023/915 de la Commission concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires.
OGM	Le produit ne contient pas d'ingrédients, d'auxiliaires technologiques ou d'additifs dérivés d'OGM. Les règlements (CE) n° 1829/2003 et 1830/2003 sur l'étiquetage obligatoire des denrées alimentaires ou des ingrédients dérivés d'OGM ne sont pas applicables et aucun étiquetage spécifique n'est requis en ce qui concerne les OGM.
Traitement ionisant	Le produit n'est pas soumis à ionisation / irradiation pendant la production, de stockage et de transport. Directive 1999/2 / CE sur l'étiquetage obligatoire des denrées alimentaires ou des ingrédients traités aux rayons ionisants ne s'applique pas et aucun étiquetage spécifique en ce qui concerne l'ionisation n'est requis.
Nanotechnologie	Le produit ne contient pas de nanomatériaux manufacturés tels que définis dans le règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.
Emballage	Les matériaux d'emballage qui entrent en contact avec ce produit sont conformes au Règlement (CE) 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires, Règlement (UE) 10/2011 de la Commission concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et le règlement (CE) 2023/2006 relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
Résidus de pesticides	Le produit est conforme au règlement (CE) n° 396/2005 concernant les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les denrées alimentaires et les aliments pour animaux d'origine végétale et animale.
Sucres	Le produit est conforme au Directive 2001/111/CE du Conseil relative à certains sucres destinés à l'alimentation humaine.
Transport	Le transport de le produit est organisé conformément aux exigences de l'annexe II, chapitre IV, du règlement (CE) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
Code Tarif Douanier	<b>1702 3090</b>

Les données mentionnées sur cette fiche technique sont strictement informatives et ne peuvent être considérées comme un engagement. Les spécifications peuvent être sujettes à changement sans préavis.