



SPECIFICATIONS ANALYTIQUES

**Produits
Industriels**

EXTRAIT DE SORGHO NON DIASTASIQUE DIASORGHO ND

Page :
1/2

INGREDIENTS

Farine de sorgho blanc décortiqué, eau

PREPARATION

Hydrolyse de farine de sorgho, grâce à l'utilisation d'enzymes naturelles (sans OGM)

APPLICATIONS

Propriétés fonctionnelles : édulcorants / coloration naturelle / agent de liaison / goût de céréales

Utilisations : biscuits, pain, flocons de maïs et de blé, barres de céréales, saccharose, succédanés du miel, etc.....

NORMES ORGANOLEPTIQUES

<i>Caractéristique</i>	<i>Cible</i>	<i>Méthode</i>
Aspect	Dense, visqueux	Contrôle visuel
Couleur	Brune dorée	Contrôle visuel
Odeur / Saveur	Odeur et goût caractéristique du sorgho	Contrôle olfactif et gustatif

NORMES PHYSICO-CHIMIQUES

<i>Caractéristique</i>	<i>Unité</i>	<i>Mini</i>	<i>Cible</i>	<i>Maxi</i>	<i>Méthode</i>
Réfraction	g / 100 g	80	81	82	Brix
Dextrose équivalent		40		45	DE % in d.s.
Couleur EBC		3		n.d	Couleur (EBC solution 10%)
pH	-	5		6	10% solution
Densité apparente		1.39		< 1.41	g/ml at 20°C
Activité diastasique / M.S	° P. ° W.K ° L	0		0	Pollack Windisch-Kolbach Lintner
Sucres plus élevés		Reste			
Glucose		6		10	% d.s.
Fructose		0		0	
Maltose		45		50	
Activité de l'eau		0.7		0.72	



SPECIFICATIONS ANALYTIQUES

**Produits
Industriels**

**EXTRAIT DE SORGHO NON DIASTASIQUE
DIASORGHO ND**

Page :
2/2

VALEUR NUTRITIONNELLE

<i>Caractéristique</i>	<i>Unité</i>	<i>Mini</i>	<i>Cible</i>	<i>Maxi</i>	<i>Méthode</i>
Energie	kcal/100 g		311.6		
Energie	Kj/100 g		1,323.4		
Lipides Dont : - Saturés - Mono-insaturés - Polyinsaturés	g/100 g		0.8		g/ 100 g
Glucides Dont : - Sucres - Polyols - Amidon	g/100 g		75		
Fibres alimentaires	g/100 g		0		
Protéines	g/100 g		1		
Sel	g/100 g		0.07		

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES

<i>Caractéristique</i>	<i>Unité</i>	<i>Mini</i>	<i>Cible</i>	<i>Maxi</i>	<i>Méthode</i>
Numération bactérienne totale	ufc/g			2,000	
Moisissures	ufc/g			100	
Levures	ufc/g			200	
Salmonelles	ufc/25 g			absent	

CERTIFICATIONS ET LEGISLATIONS

Conformes aux exigences légales actuelles de l'Union Européenne

ALLERGENES /OGM

Les données ci-dessus indiquent la présence d'allergènes et leur origine par rapport conformément aux directives 2000/13CE, 2001/77CE, 2005/63CE, 2006/142/CE

Allergènes : céréales contenant du gluten

Le produit ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés ou dérivés par l'organisme génétiquement modifié

ETIQUETAGE

Ingrédient : SORGHO

DLUO : 12 mois après la date de fabrication

Conservation : température entre 16°C et 20°C dans un local sec, humidité < 65%

Ne pas exposer aux rayons solaires

Bien refermer le sac après utilisation