

	SIROP DE SUCRE INVERTI - 7KG		Page1/3
	TRIMOLINE		
	Code produit :	008301	MAJ : 30 Mars 2018
	Code barre produit :	358473 008301 6	Révision : 012

La TRIMOLINE est un sirop de sucre inverti qui possède le grand avantage d'être absolument incristallisable.

La TRIMOLINE conserve le moelleux et la fraîcheur des produits cuits en empêchant la recristallisation, elle fixe bien les arômes et améliore la texture de la pâte.

Description du produit :	<p>Sirop de sucre inverti Trimoline Erstein Cristalco. Pâte blanche, sucrée et inodore produite à partir de sirops de sucres issus de la betterave.</p> <p>Catégorie des " sirops de sucre invertis ". Ce produit respecte la réglementation européenne portant sur les sucres destinés à l'alimentation humaine.</p>
Conditionnement :	<p>Seau polypropylène blanc: Poids net : 7 kg Poids brut : 7.2 kg</p>
Etiquetage :	<p>Etiquette sur couvercle :</p> <p>-DLUO : AA MM JJ (AA= année, MM= mois, JJ= jour) -N° de lot : A U 7 SS J R BB (A=année, U= sucrerie, 7 invariable, SS= semaine, J=1 lundi, 2 mardi..., E=équipe, B=bac) Déclaration nutritionnelle (selon règlement INCO CE 1169/2011): Energie: 1371 kJ / 328 kcal Lipides: 0g dont acides gras saturés: 0g Glucides: 82g dont sucres: 82g Protéines: 0g Sel: 0g</p>
Ingrédients :	<p>Sirop de sucre inverti cristallisé, eau.</p>
Mode d'emploi :	<p>La TRIMOLINE vient en remplacement poids pour poids du saccharose habituellement utilisé.</p> <p>1) Application en boulangerie: * Croissant, brioches : 25 à 30% en remplacement du sucre. * Pains de mie au lait : 50g / kg de farine.</p> <p>2) Application en pâtisserie et biscuiterie : * Pâtes jaunes : 15à 30% en remplacement du sucre * Génoises : 15 à 30% en remplacement du sucre * Madeleines : 15% en remplacement du sucre * Crèmes et intérieurs mous : 25 à 40% en remplacement du sucre</p> <p>3) Application en confiserie et chocolaterie : * Caramels et toffees : entre 10 et 20% de la masse cuite * Nougat : en remplacement de tout ou partie du miel * Pâte d'amande : 18% du poids du sucre * Truffes, ganaches : 10% poids de la masse</p> <p>4) Application en glacerie : Sorbets : 50% en poids du sucre Glaces : 30% en poids du sucre</p>
Conseils d'utilisation :	<p>Le produit ne doit pas être exposé à des variations de température importantes, ni stocké au soleil.</p> <p>La trimoline est à mentionner sur la liste d'ingrédients sous l'appellation "sirop de sucre inverti cristallisé"</p>
Conservation :	<p>12 mois.</p>
Conditions de stockage :	<p>Entre 15 et 25°C.</p>

	SIROP DE SUCRE INVERTI - 7KG		Page 2/3
	TRIMOLINE		
	Code produit :	008301	MAJ : 30 Mars 2018
	Code barre produit :	358473 008301 6	Révision : 012

Procédé de fabrication : Hydrolyse totale du saccharose.

Produit d'origine : Végétale

Pays d'origine : FRANCE

Composition :

82 %	Sirop de sucre inversi
18 %	Eau

Valeurs nutritionnelles :

Valeur énergétique	Glucides totaux	Sucres	Protéines	Lipides
328 Kcal/100g	82 %	82 %	0.0 %	0.0 %
1371.04 KJ/100g				
Acides gras saturés	Sodium			
0.00 %	0.0 %			

Caractéristiques microbiologiques :

Critères	Taux (germes / g)	Méthodes d'analyse
Flore totale	<20 /g	NF-V 08.051
Levures	<10 /g	NF-V 08.059
Moisissures	<10 /g	NF-V 08.059

Caractéristiques physico-chimiques :

Critères	Valeurs
Teneur en saccharose (% matière sèche)	< 5 %
Teneur en sucre inversi (% matière sèche glucose + fructose)	> 95 %
Densité à 20° C	1.39 - 1.41
pH	5 - 6
Teneur en SO2 (sur matière sèche)	<4mg/kg
Cendres conductimétriques	<0.08%
Coloration (en unités ICUMSA)	65 maximum
Brix (20°C)	80.3+/-1

Démarche HACCP : OUI

Information OGM : Ce produit ne nécessite aucune mention étiquetable concernant les OGM au sens des règlements CE 1829-2003 et CE1830-2003.

Information ionisation : Ce produit n'a pas subi de traitement d'ionisation, et n'est pas fabriqué à partir d'ingrédients ionisés.

	SIROP DE SUCRE INVERTI - 7KG		Page 3/3
	TRIMOLINE		
	Code produit :	008301	MAJ : 30 Mars 2018
	Code barre produit :	358473 008301 6	Révision : 012

Information pour régimes particuliers :

- Lait et dérivés	- Oeuf et dérivés	- Poisson et dérivés
- Crustacés et dérivés	- Soja et dérivés	- Gluten
- Arachide et dérivés	- Noix et fruits à coques	- Sésame
- Sulfites (E220->E227) > 10mg/kg	- Lupin et dérivés	- Moutarde et dérivés
- Mollusques et dérivés	- Céleri	

X substance présente dans le produit en tant qu'ingrédient ou composant d'un des ingrédients.

0 possibilité contamination croisée, présence éventuelle de traces de cette substance dans le produit.

- absence de cette substance dans le produit.

Palettisation :

1 couche = 18.00 seaux
1 palette = 5.00 couches = 90 seaux
1 palette = 630 kg net = 670 kg brut
Type palette : EURO (120 x 80 x 101 cm)

© DGF Industries Zone Industrielle des Cetton.

78570 CHANTELOUP LES VIGNES

Les informations de ce document sont données à titre indicatif. DGF se réserve le droit de modifier ces éléments sans préavis.