

FICHE TECHNIQUE/ TECHNICAL DATA SHEET

Sirop d'agave / Agave Syrup

Descriptif du produit/ Description of product

Description du produit	Le sirop est obtenu à partir de l'extraction de la sève Agave sp. Le jus est hydrolysé, chauffé et filtré.
Product description	<i>This syrup is made with sap extracted from Agave sp. The juice is hydrolysed, heated and filtered</i>
Dénomination légale	Sirop d'agave
Legal denomination	<i>Agave syrup</i>
Composition	100% sirop d'agave
Composition	<i>100% agave syrup</i>
Origines géographiques	Mexique
Geographical origins	<i>Mexico</i>
Texture	Liquide
Texture	<i>Liquid</i>
Odeur	Légère
Smell	<i>Light</i>
Saveur	Sucrée, neutre et des notes de caramel
Savour	<i>Sweet, neutral and caramel notes</i>
Couleur	De jaune clair à dorée
Colour	<i>From light yellow to slightly gold</i>

Conditionnement/ Packaging

Poids	350g
Weight	
Conditionnement	Squeezer
Packaging	

Allergènes/ Allergens

Allergènes	Non concerné selon le règlement (UE) n°1169/2011
Allergens	<i>Not concerned according to Regulation (EU) n°1169/2011</i>

Déclaration nutritionnelle (pour 100g)/ Nutrition declaration (per 100g)

Energie/ Energy (Kcal)	320
Energie/ Energy (KJ)	1360
Matières grasses/ Fats (g)	0
Dont acides gras saturés/ Of which saturates (g)	0
Glucides/ Carbohydrates (g)	80
Dont sucres/ of which sugars (g)	79
Protéines/ Proteins (g)	0
Sel/ Salt (g)	0

Paramètres physicochimiques/ Physical and chemical analysis

Teneur en Fructose sur matière sèche Fructose content on dry matter	70-98%
Teneur en Glucose sur matière sèche Glucose content on dry matter	≤ 25%
Taux de Fructose / Glucose Fructose / Glucose rate	≥ 2.8
Couleur Colour	≤ 50 mm Pfund
Teneur en eau Water content	22-26%
pH initial Initial pH	4 - 6
°Brix	≥ 74

Paramètres microbiologiques/ Microbiological criteria

Comptes totaux Total plate count	≤ 100 ufc/g
Levures Yeast	≤10 ufc/g
Moisissures Moulds	≤10 ufc/g
Salmonelles Salmonellas	Absence/25g
Entérobactérie Enterobacteria	<100 ufc/g
Staphylococcus aureus	Absence /1g
Escherichia coli Beta-glucuronidase	Absence/ 1g

Durée de vie/ *Shelf life*

DDM	24 mois à compter de la date de conditionnement.
BBD	<i>24 months from conditioning date.</i>

Conditions de conservation/ *Storage conditions*

Température de livraison et de conservation	Ambiante
<i>Delivery and storage temperature</i>	<i>Room temperature</i>
Conservation après ouverture	Durée de la DDM
<i>Preservation after opening</i>	<i>Until BBD</i>

Autres informations/ *Additional information*

OGM	Ce produit n'est pas concerné par les OGM (soja, maïs)
<i>GMO</i>	<i>Not concerned by GMO (soy, corn)</i>
Ionisation	Non ionisé et non issu de matière première ionisée
<i>Ionisation</i>	<i>Not ionised and not from ionised raw material</i>
Régimes spéciaux	Convient aux régimes végétarien et végétalien
<i>Special diets</i>	<i>Suitable for vegetarian and vegan diets</i>