



## SIROP de GLUCOSE déshydraté DE40

Spécial Glaces de DEXTROSE EQUIVALENT ou D.E. : 36 - 40

### CARACTERES GENERAUX

#### Specificité organoleptique

Poudre blanche légèrement hygroscopique.

#### Origine / Fabrication / Traitement

Provient du séchage par atomisation d'une solution aqueuse, purifiée, de saccharides nutritifs, obtenue par hydrolyse d'amidon.

### UTILISATIONS

#### Rôle / Effet

- Peut être incorporé dans les mixes pour crèmes glacées ou pour glaces, en remplacement partiel du sucre.  
Dosage conseillé : 4 % environ du poids total du mixe.

Les avantages qui en découlent sont :

- \*Une grande fermeté
- \*Une meilleure extrusion
- \*Une durée de conservation accrue
- \*Une plus grande finesse des cristaux
- \*Une meilleure sensation en bouche durant la fonte

- Son incorporation dans les produits foisonnés améliore leur stabilité (exemple : mousse au chocolat).

#### Propriétés

- Le Dextrose Equivalent (DE) est le critère qui caractérise le mieux les différences de propriétés fonctionnelles des sirops de glucose déshydratés.

- Diminution de la saveur sucrée : les caractéristiques organoleptiques de nombreux produits peuvent être améliorées par une diminution du goût sucré.

Dans la plupart des cas, la matière sèche totale ne doit pas être diminuée (desserts lactés, biscuits, fourrages, nappages pour crèmes glacées), la reformulation à l'aide des sirops de glucose déshydratés ouvre de nouvelles opportunités dans ce domaine.

En remplacement poids par poids, il apporte une saveur sucrée moindre, tout en préservant les caractéristiques physiques du produit.

... / ...

**LOUIS FRANCOIS**

**☎ 01 64 62 74 20 - Fax 01 64 62 74 36 - E-mail : [clients@louisfrancois.com](mailto:clients@louisfrancois.com)  
17, rue des Vieilles Vignes – Z.A. PARIEST – BP86 - 77183 CROISSY BEAUBOURG**

### SPECIFICATIONS

#### Caractéristiques physico-chimiques

Humidité	6 % max
pH	4 - 5
Teneur en SO <sub>2</sub>	10 mg/kg au maximum
Solubilité	100 %
Aspect en solution	limpide et incolore
DE	35 – 40

#### Composition moyenne en saccharides (en % sur la matière sèche)

Dextrose	2
Maltose	34.5
Malto-triose	18
Autres saccharides	45.5

#### Caractéristiques microbiologiques

Flore totale	500 / g max
Levures, Moisissures	50 / g max
E. coli	0 / g
Salmonelles	0 / 25 g

### CONDITIONNEMENT / STOCKAGE

**Emballage :** Boîte plastique de 1 Kg net.  
Sac de 5 Kg net (carton de 5 x 5 sacs).  
Sac de 25 Kg net.

**Conditions de conservation :** A l'abri de l'humidité, la lumière et la chaleur en emballage fermé.

**Péremption :** Durée de vie de 2 ans minimum en conditionnement d'origine.

**CODE ARTICLE**      1kg ⇒ 6120      -      5Kgs ⇒ 1365H      -      25Kgs ⇒ 1364D

Les renseignements contenus dans ce document bien que rédigés avec le plus grand souci d'exactitude, ne sont donnés qu'à titre indicatif et n'impliquent aucun engagement de notre part. Nous nous réservons le droit de modifier ces données suivant l'évolution de nos produits.

05.12.17/SF/FT-Sirop de glucose déshydraté DE40

**LOUIS FRANCOIS**

**☎ 01 64 62 74 20 - Fax 01 64 62 74 36 - E-mail : [clients@louisfrancois.com](mailto:clients@louisfrancois.com)  
17, rue des Vieilles Vignes – Z.A. PARIEST – BP86 - 77183 CROISSY BEAUBOURG**