

INVERSUCS**DÉFINITION / ETIQUETAGE**

Les INVERSUCS Saint Louis Sucre sont des solutions aqueuses de Saccharose partiellement inversi par hydrolyse, et répondant aux exigences réglementaires suivantes :

Dénomination Règlementaire ♦ > Définition ♦ v	Sirop de sucre inversi
Teneur en sucre inversi (quotient du Fructose par le Dextrose 1,0 ± 0,1)	> 50 % en poids sur la matière sèche
Matière sèche	≥ 62 % en poids
Cendres conductimétriques	≤ 0,4 % en poids sur la matière sèche

Par ce procédé d'hydrolyse, la molécule de Saccharose est dissociée en parts égales, en présence d'eau, en molécules de Fructose et de Glucose. Les INVERSUCS sont disponibles sous différents degrés d'inversion et avec différentes compositions glucidiques, aux propriétés technologiques et fonctionnelles multiples. Ils sont conformes à la réglementation de l'Union Européenne portant sur les sucres destinés à l'alimentation humaine.

Au sens de la Directive 2001/111/CE, ils peuvent être mentionnés sur la liste des ingrédients sous leur dénomination règlementaire : « Sirop de Sucre Inversi ».

Pour l'INVERSUC 73/66, une origine « PURE CANNE » est disponible et présente les mêmes caractéristiques. Cet INVERSUC 73/66 bénéficie alors d'une possibilité d'allégation "pure canne", sur l'étiquetage des produits finis.

CARACTÉRISTIQUES

PHYSICO-CHIMIE	INVERSUC 66/93	INVERSUC 73/66	INVERSUC 73/93
Matière sèche	66,9 à 67,9	72,6 à 73,6	72,5 à 73,5
Indice de réfraction à 20°C	1,4546 à 1,4570	1,4690 à 1,4715	1,4678 à 1,4703
Lecture Brix à 20°C (°brix)	65,5 à 66,5	71,5 à 72,5	71 à 72
Coloration (ICUMSA)	45 maxi	35 maxi	45 maxi
Degré d'inversion (%)	93 ±5	66 ±5	93 ±5
Cendres conductimétriques (%)	0,10 maxi	0,07 maxi	0,10 maxi
pH	3 à 6	3 à 6	3 à 6
SO ₂ (mg/kg)	10 maxi	10 maxi	10 maxi
Masse volumique indicative (kg/l)	1,3214	1,36	1,36
Viscosité indicative à 20°C (Cps°)	450	650	450

MICROBIOLOGIE (UFC maxi/10g)* : Mésophiles aérobies : 200 - Levures : 10 - Moisissures : 10

*sauf conteneurs (pour lesquels les conditions de remplissage ne permettent pas de garantir les données microbiologiques).

NUTRITIONNELLES (Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g)

	INVERSUC 66/93	INVERSUC 73/66	INVERSUC 73/93
Energie (kJ / kcal)	1122/264	1241/292	1241/292
Lipides (g)	0	0	0
dont acides gras saturés (g)	0	0	0
Glucides (g)	67	73	73
dont sucres (g)	67	73	73
Protéines (g)	0	0	0
Sel (g)	0	0	0

UTILISATIONS

Les INVERSUCS ont des propriétés édulcorantes, humectantes et anticristallisantes liées à leur teneur en sucres réducteurs. Ces propriétés sont d'autant plus marquées que le degré d'inversion est élevé. Leurs principales utilisations se trouvent dans les industries de : **Biscuiterie, Confiseries tendres, Desserts lactés, Pâtisserie, Spiritueux ...**

CONDITIONNEMENTS

CONTENEURS

Conteneurs 1000 l avec ticket de reprise Tholu (cf. COND 010)

VRAC

ROUTE - *Température de livraison selon besoins et origines*

Note : l'INVERSUC 66/93 est disponible par commande de 24 tonnes minimum (conteneurs et vrac).

STOCKAGE

Les INVERSUCS 66/93, 73/66 et 73/93 sont à utiliser de préférence dans un délai de 3 mois après la date de chargement vrac ou la date de conditionnement pour les conteneurs.

L'entreposage est à effectuer à température ambiante supérieure à 15°C, dans des contenants aseptisés munis de dispositifs d'entrée d'air bactériologiquement purifié.

Ce document a une durée de validité de 3ans.



Page 2/2