

INVERSUCS

DÉFINITION / ETIQUETAGE

Les INVERSUCS Saint Louis Sucre sont des solutions aqueuses de Saccharose partiellement inversi par hydrolyse acide, 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 ».

Nous n'utilisons pas d'enzymes pour la fabrication des Inversucs.

CARACTÉRISTIQUES

PHYSICO-CHIMIE	<u>INVERSUC 73/66</u>	<u>INVERSUC 73/93</u>
MATIERE SECHE	72,6 à 73,6	72,5 à 73,5
INDICE DE REFRACTION A 20°C	1,4690 à 1,4715	1,4678 à 1,4703
LECTURE BRIX A 20°C (°BRIX)	71,5 à 72,5	71 à 72
COLORATION (ICUMSA)	35 MAXI	45 MAXI
DEGRE D'INVERSION (%)	66 ±5	93 ±5
CENDRES CONDUCTIMETRIQUES (%)	0,07 maxi	0,10 maxi
PH	3 à 6	3 à 6
SO2 (MG/KG)	10 maxi	10 maxi
MASSE VOLUMIQUE INDICATIVE (KG/L)	1,36	1,36
VISCOSITE INDICATIVE A 20°C (Cps)	650	450

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

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

NUTRITIONNELLES (Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g)

	<u>INVERSUC 73/66</u>	<u>INVERSUC 73/93</u>
Energie (kJ / kcal)	1241/292	1241/292
Lipides (g)	0	0
dont acides gras saturés (g)	0	0
Glucides (g)	73	73
dont sucres (g)	73	73
Protéines (g)	0	0
Sel (g)	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 reprise Tholu (cf. COND 010) ou Werit (cf COND 017)

VRAC

ROUTE - Température de livraison selon besoins et origines

STOCKAGE

Les INVERSUCS 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.

Service Qualité
Saint Louis Sucre
74, avenue du Général de Gaulle
80700 ROYE