

DESCRIPTION

La TRIMOLINE[®] est issue de la cristallisation de la molécule de Saccharose présente dans la betterave sucrière française. La TRIMOLINE[®] est un sirop de sucre inverti, partiellement cristallisé, obtenu par hydrolyse totale de saccharose. Sa matière sèche élevée et la présence de micro cristaux lui confèrent un aspect pâteux. Elle est conforme à la réglementation de l'Union Européenne portant sur les sucres destinés à l'alimentation humaine.

UTILISATIONS

La TRIMOLINE[®] est composée à part égale de fructose et de glucose issus de l'hydrolyse du saccharose. Utilisée comme ingrédient technologique elle possède des propriétés spécifiques : anticristallisant, pouvoir sucrant élevé, conservation améliorée, renforcement de la coloration des produits de cuisson, abaissement du point de congélation,....

La TRIMOLINE[®] est utilisée dans de très nombreuses applications : **pâtes jaunes, viennoiseries, confiserie tendre, crèmes au beurre, sirops de punchage,**

ETIQUETAGE

La TRIMOLINE[®] est à mentionner sur la liste des ingrédients sous l'appellation « sirop de sucre inverti cristallisé ».

COMPOSITION / INGREDIENTS

82% Sirop de sucre inverti cristallisé, 18% Eau.

REGLEMENTATION / GARANTIES QUALITATIVES

La TRIMOLINE[®] est conforme à la réglementation européenne en matière d'alimentation humaine, et répond notamment aux textes suivants actualisés :

- ▶ Règlements 178/2002/CE et 852/2004/CE relatifs à l'**hygiène** des denrées alimentaires
- ▶ Directive 2001/111/CE relative à certains sucres destinés à l'**alimentation humaine**
- ▶ Règlement 1935/2004/CE relatif aux matériaux destinés à entrer au **contact** des denrées alimentaires
- ▶ Règlement 1881/2006 relatif aux teneurs maximales pour certains **contaminants** dans les denrées alimentaires
- ▶ Règlement 396/2005 relatif aux limites maximales applicables aux résidus de **pesticides** présents dans ou sur les denrées alimentaires

Ce produit est un produit conventionnel, non issu d'**OGM** selon les règlements 1829/2003 et 1830/2003.

Ce produit est exempt de tout ingrédient se présentant sous forme de **nanomatériaux** manufacturés.

Ce produit n'a pas subi de traitement d'**irradiation**.

Ce produit ne renferme aucun des produits **allergènes** repris sur le Règlement INCO UE N°1169/2011.

CARACTERISTIQUES

PHYSICO/CHIMIE (au conditionnement)

Teneur en saccharose	≤ 5% de la matière sèche	Matière sèche	82% +/-1%
Teneur en sucres invertis (glucose, fructose)	≥ 95 % de la matière sèche	BRIX réfractométrique 20°C	80,3 +/- 1
Densité à 20/4	1,400+/-0,010	pH	5,5+/-0,5
Cendres conductimétriques	≤ 0,08 % de la matière sèche	Coloration en solution	65 ICUMSA maxi
SO ₂	≤ 4 mg/kg de matière sèche	Viscosité indicative 20°C	1500 P

MICROBIOLOGIE

Germes Mésophiles Aérobie	< 200 cfu/10g
Levures	< 100 cfu/10g
Moisissures	< 100 cfu/10 g

CARACTERISTIQUES NUTRITIONNELLES (pour 100g)

Energie	1394 kJ ; 328 kcal	Protides	0 g
Glucides	82 g	Matières Grasses	0 g
Glucides dont sucres	82 g	Dont Acides Gras Saturés	0 g
		Sel	0 g

IDENTIFICATION DES LOTS

Pour les produits conditionnés, il correspond à la date de conditionnement et se compose comme suit :
AA U SS J E BB (A = année, U = sucrerie, SS = semaine, J = 1 lundi, 2 mardi... , E = équipe, BB = bac).

CONDITIONNEMENT

Seau	2 Kg net (carton de 12Kg)	Palette de 600 Kg net	4 couches de 11 cartons +1 couche de 6 cartons
	7 Kg net	Palette de 630 Kg net	5 couches de 18 seaux
	11 Kg net	Palette de 715 kg net	5 couches de 13 seaux
	16 Kg net	Palette de 704 Kg net	4 couches de 11 seaux
Fût	35 Kg net	Palette de 840 Kg net	3 couches de 8 fûts

Un intercalaire en carton est placé sur la palette avant dépôt des seaux.
 La charge palettisée est protégée d'une housse polyéthylène.

DDM

La TRIMOLINE[®] est soumise à une date de durabilité minimale (DDM) de **12 mois** dans son emballage d'origine clos. Ces éléments sont reportés sur les étiquettes appliquées sur chaque contenant comme suit : **AA MM JJ** (AA = année, MM = mois, JJ = jour).

CONDITIONS DE CONSERVATION ET D'UTILISATION

Il est conseillé de réaliser le stockage à une température comprise entre 15° et 25°C, en évitant les chocs thermiques.

Les palettes ne doivent pas être gerbées.

Date de mise à jour : 23/02/2023

Les informations reprises sur ce document sont données de bonne foi. Malgré les soins apportés pour en garantir l'exactitude, elles ne sauraient engager notre responsabilité juridique. Ce document est susceptible d'être mis à jour sans préavis.