



Fiche technique

SIROP D'AGAVE BIOLOGIQUE

Caractéristiques :	Jus de la plante d'agave* <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Valeurs sensorielles :	Aspect : sirop jaune – marron Odeur : typique Goût : typique, sucré Texture : liquide épais
Valeurs chimiques :	Brix : 70 – 78° Teneur en fructose : 57 – 59% Teneur en dextrose : 38-40% Teneur en eau : 29-31% PH : 4 - 5
Conditionnement :	25 kg ou 285 kg
Emballage :	Seau ou Fût
Conservation :	Dans un endroit frais et sombre < 14°C
Origine :	Mexique
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire