



# E<sup>ts</sup> R. LATREUILLE S.A.S

## FICHE TECHNIQUE eXOse SUCRE DE RAISIN

(maj 12.02.2015)

### INFORMATIONS GENERALES



**Dénomination** : Sucre de Raisin ou Moût Concentré Rectifié ou Jus de raisin concentré désionisé

**Composition** :

- **eXOse Sucre de raisin** : 100% Sucre concentré de raisin
- **eXOse Barrique Neuve** : sucre concentré de raisin, tanins naturels de barrique, colorant E150a
- **eXOse Vieille Barrique** : sucre concentré de raisin 97,3%, boisé alcoolisé 2,7% (Extrait naturel de bois 1,7% - Alcool 1%), colorant E150a

**Présentation** : Liquide sirupeux

- **Sucre de Raisin nature** : Aspect limpide et pur, légères notes de fruits caractéristiques du raisin, saveurs de miel frais.
- **Barrique Neuve** : Couleur claire aux reflets jaunes, arômes de fleur de vigne, saveurs d'acacias légèrement vanillés.
- **Vieille Barrique** : Reflets ambrés et profonds, arômes de vieilles eaux de vie, saveurs de pruneaux et de noix.

**Origine** : Tous nos produits sont élaborés à partir de nos installations basées à Gémozac en Charente-Maritime.

**Technique d'élaboration** : Filtration, déprotéinisation, déminéralisation, évaporation sous vide, élevage sous bois.

**3 Formulations** :

- eXOse Sucre de Raisin nature
- eXOse Barrique Neuve
- eXOse Vieille Barrique

**Recettes** : Des idées sont disponibles sur notre site : <http://exose.fr/>



# E<sup>ts</sup> R. LATREUILLE S.A.S

## De nouvelles sensations :

- Plus de saveurs, grâce à son fort pouvoir texturant.
- Plus de parfums, un formidable exhausteur aromatique.

## Caramélisation :

- eXOse caramélise entre 130 et 140 °C

## Caractéristiques physiques et chimiques :

L'eXOse est un produit 100% extrait du jus de raisin, sans conservateur, sans édulcorant de synthèse.

	Valeurs pour 100 ml		
	Sucre de Raisin	Barrique Neuve	Vieille Barrique
<b>Glucides</b>	88,4 g		
<b>Eau</b>	43.6 g		
<b>Lipides</b>	0 g		
<b>Protéines</b>	0 g		
<b>Valeur énergétique</b>	354 Kcal		
<b>Somme des sucres</b>	79.9 g		
- Glucose / Fructose	79.7 g		
<b>pH</b>	< 4		
<b>Densité</b>	1,31 g.cm <sup>-3</sup>		
<b>Brix</b>	64° Brix		
<b>Extrait naturel de bois</b>	Absence	Présence NQ*	Présence NQ*
<b>Caramel E150a</b>	Absence	Présence < 0.01 %	Présence < 0.01 %
<b>Alcool</b>	Absence	Absence	Présence < à 1,2%
<b>Apport journalier en Glucides</b>	100 ml d'eXOse représente une valeur énergétique de 1481 KJ soit 27 % de l'apport journalier en glucides.		

**NQ \* : Non quantifiable**

## SPECIFICITES NUTRITIONNELLES

### Indice glycémique :

- Définition : L'indice glycémique (IG) mesure la capacité d'un glucide donné à élever la glycémie après ingestion par rapport au glucose pur, standard de référence.

### Pouvoir sucrant :

- Définition : Le pouvoir sucrant (PS), représente la valeur sucrante d'un composé chimique par rapport à un autre. Ce rapport entre deux quantités est évalué entre deux solutions qui développent la même intensité sucrée.



# E<sup>ts</sup> R. LATREUILLE S.A.S

Sucres (pour 100g)	Pouvoir sucrant (PS)	Indice glycémique (IG)	Apport calorique
<b>Stévia</b>	300	Pas d'IG	Proche de zéro
<b>Agave</b>	1.35	15 (faible)	352 Kcal
<b>Glucose</b>	1	100 (fort)	400 Kcal
<b>Saccharose</b>	1	70 (fort)	400 Kcal
<b>Fructose</b>	1.3	20 (faible)	400 Kcal
<b>Miel</b>	1.3	60 (Fort)	327 Kcal
<b>eXOse Sucre de Raisin</b>	Proche 1.2	Moyen	274 Kcal

\*Sources provenant du site officiel de la méthode Montignac.

## CRITERES MICROBIOLOGIQUES ET CHIMIQUES

### Critères microbiologiques :

	Valeurs
<b>Flore mésophile aérobie</b>	< 5 000 germes / g
<b>Levures</b>	< 5 000 germes / g
<b>Moisissure</b>	< 1 germe / g
<b>Salmonelle</b>	Absence dans 25 g

### Résidus pesticides :

	Valeurs	Réglementation
<b>Metalaxyl</b>	Inférieur à la réglementation*	< 1 mg / Kg
<b>Thiamethoxam</b>	Inférieur à la réglementation*	< 0,7 mg / Kg
<b>Autres pesticides</b>	Absence	-

\*Sources provenant du Codex Alimentarius.

### Métaux lourds :

	Valeurs	Réglementation
<b>Plomb</b>	Inférieur à la réglementation*	< 0,05 mg / Kg
<b>Cadmium</b>	Inférieur à la réglementation*	< 0,05 mg / Kg

\*Sources provenant du Codex Alimentarius.