

## SPE-VIA®

### Uniquement le pouvoir sucrant

LB LYOpharm a relevé avec succès le nouveau défi du goût. L'édulcorant naturel Spe-Via®, sans calories, sans arrière-goût, est adapté à de nombreuses applications dans l'industrie agro-alimentaire.

Il s'agit d'un progrès pour les produits à base de Stevia rebaudiana, plante originaire des montagnes situées entre le Paraguay et le Brésil.

#### Le processus de purification

Début 2012, LB LYOpharm a mis au point un procédé industriel permettant de purifier la Stevia, en isolant le principe édulcorant. Le processus, breveté par le LYOpharm, permet d'obtenir ainsi un produit très pur, où la molécule du Rebaudioside A présent dans les feuilles de la plante atteint un degré de pureté de 98%, sans ajouter d'arômes ni de coupeur de goût. Seuls les composants biologiques responsables du goût amer rappelant la réglisse, typique de la plante, sont éliminés. En effet, ils compromettent, d'un point de vue organoleptique la préparation des produits alimentaires.

#### Applications industrielles

Spe-Via® est un édulcorant naturel, sans conservateurs, sans calories ni carbohydrates. Notre produit peut être utilisé dans les préparations alimentaires (boissons, crèmes glacées, jus de fruits, chocolat, produits laitiers, desserts, confitures et gelées, bonbons et chewing-gum, céréales pour le petit-déjeuner, soupes, sauces).

#### Contrôle qualité

Système de gestion des risques basé sur l'application des normes internationales, reconnues selon les principes de l'HACCP (Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques) et du P.B.F. (Pratiques de Bonne Fabrication). Gestion de la qualité conforme à la norme ISO 22000. Qualité et caractéristiques chimiques, physiques, sensorielles et microbiologiques des produits testés par le Service d'Assurance Qualité de LB LYOpharm.

#### PURETÉ

Rebaudioside A > 98%

#### NATUREL

Sans conservateur,  
sans arôme ajouté

#### TRÈS HAUT POUVOIR SUCRANT

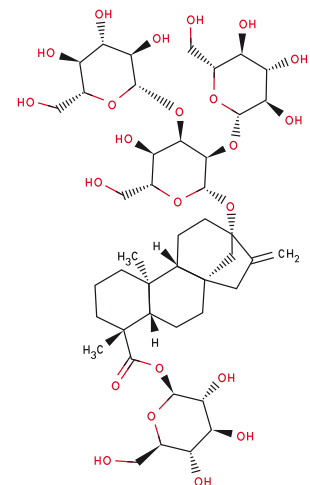
250 à 300 fois supérieur  
au saccharose

#### APPORT CALORIQUE NUL

Zéro calorie,  
Zéro carbohydrate

#### ABSENCE D'ARRIÈRE-GOÛT

Formule du Rebaudioside A



**spe-via®**  
SPECIAL STEVIA



CARACTERISTIQUES DU PRODUIT		
CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES	Humidité	<5%
	Densité	0,2 - 0,4
	pH	6 - 7
	Point de fusion	199 - 203°C
	Stabilité en absence de lumière	Bonne
	Solubilité (eau)	Soluble
	Solubilité (alcool)	Peu soluble
CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES	CBT	1000 UFC / g
	Coliformes totaux	<1 UFC / g
	E. coli	Absence / g
	Entérobactéries	Absence / g
	S. aureus Coag +	Absence / g
	Salmonelles	Absence 25g
	Levures et moisissures	<100 UFC / g
CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES	Aspect	Poudre
	Couleur	Blanc
	Odeur	Caractéristique
COMPOSITION	Rebaudioside A	> 98% / s.s.
	Steviol Glycoside %	> 95,9%
CONDITIONNEMENT	Contenant de 1kg et 5kg	
STOCKAGE	<p>Maintenir le produit à une température inférieure à 20°C et une humidité inférieure à 65%, dans une ambiance sans odeur. Le contenant ne doit pas être en contact avec le sol et les murs. Le produit stocké doit être utilisé dans les 2 ans qui suivent la date de fabrication. Après l'ouverture dans des conditions stériles, conserver le produit dans un endroit propre, à une température inférieure à 20°C et à l'abri de la lumière. Le produit conservé au-delà de la date limite d'utilisation doit être testé avant l'utilisation.</p>	
ECHANTILLONS	Un échantillon de 10g de poudre sera envoyé sur demande.	