

Natu-Rice 35-80 bx*



Farbe

KATEGORIE

Sirup

FORM

Flüssig

URSPRUNG

Reis

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Flüssiger Reissirup, durch die Hydrolyse des Reismehls mit Hilfe natürlicher (GMO-freier) Enzyme gewonnen. Leicht trübe, leicht goldgelbe bis tief goldgelbe Farbe und hat einen süßen Reisgeschmack.

KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Reis Sirup, Reis-Extrakt.

GEBRAUCH

Molkerei- und Zeralien (Getränke, Joghurte, Desserts usw.), Kekse, Eiscremes, Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Soßen, Babynahrung usw.

FUNKTIONALITÄT

Getreidegeschmack, Füllstoff, Deckung, Knusprigmacher.

ZERTIFIZIERUNGEN

- Kosher, Halal

ALLERGENE

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2011/1169/EC
- Gluten <20 ppm

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC

LAGERUNG*

- 270 Tage in Eimer bei <12°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage)
- 270 Tage in Fässer bei <12°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage)
- 270 Tage in container bei <12°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage)

Wir empfehlen, unsere Sirupe sofort nach dem Öffnen vollständig zu verbrauchen. Wenn Sie das Produkt nach MHD noch verwenden möchten, empfehlen wir Ihnen, den pH-Wert zu messen, und Sie sicherzustellen, dass keine sichtbaren Schimmelpilze oder Fermentationsgeruch vorhanden sind, und eine Analyse auf die Gesamtzahl der Keime/Hefen/Schimmel durchzuführen.

VERPACKUNG**

- 25kg
- 295kg
- 1400kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 1702 3090

- * Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

ANALYSE

Brix	80±2
Dextroseäquivalent (DE)	35

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 80 BRIX	
Energie (Kcal)	312
Energie (KJ)	1304
Fettgehalt g	0.3
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	77
davon Gesamtzucker	27
davon Kohlenhydraten >DP2	50
Eiweiß g	0.5
Salz g	0.10

	IN TROCKENMASSE	BEI 80 BRIX
Gesamtzucker	34	27
davon Glukose	5	4
davon Maltose	29	23

pH	4.5 - 6.5
Wasseraktivität	0.78
Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 80 brix	22000
Färbung (EBC-Lösung 10%)	1

MINERALIEN (PPM)

Kalium	840
Eisen	1
Kalzium	40
Magnesium	210
Phosphor	640

MIKROBIOLOGIE

Mesophile Keime /g	<5000
Schimmel /g	<100
Hefen /g	<200
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus Cereus /g	<100
Salmonellen /25g	Abw
Monozytogene Listeria /25g	Abw



Diese vorläufigen analytischen Werte spiegeln den derzeitigen Stand unserer Kenntnisse wieder und bilden keine Garantie.