

# Sipa-Rice 35-75 bx\*



## KATEGORIE

Basis für pflanzliche Produkte

## FORM

Flüssig

## URSPRUNG

Reis

## VERFEINERUNG

Keine

## BESCHREIBUNG

Flüssiges Bio-Reisbasis, 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

Reis ( % ) .

## GEBRAUCH

Pflanzliche Produkte (Getränke, Joghurte, Desserts, Eiscremes, usw.). UHT oder Wärmebehandlung empfohlen, wenn das Produkt verdünnt ist (z. B. bei pflanzlichen Getränken). UHT oder Wärmebehandlung empfohlen, wenn das Produkt verdünnt ist (z. B. bei pflanzlichen Getränken).

## FUNKTIONALITÄT

Basis für pflanzliche Produkte: Getränke, Joghurte, Desserts, Eiscremes,...

## ZERTIFIZIERUNGEN

- Kosher, Halal
- EU 848/2018: Biologisch angebautes Produkt - Certisys BE-BIO-01\*

## ALLERGENE

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

## KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC

## LAGERUNG\*

- 90 Tage in Fässer bei <12°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 30 Tage)
- 90 Tage in container bei <12°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 30 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\*\*

- 290kg
- 1400kg

## ZOLLTARIFNUMMER\*

- 1702 3090

## CERTISYS BE-BIO-01\*

- \* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

## ANALYSE

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Brix                    | 75±2 |
| Dextroseäquivalent (DE) | 35   |

| NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 75 BRIX |             |
|-----------------------------------|-------------|
| <b>Energie (Kcal)</b>             | <b>293</b>  |
| <b>Energie (KJ)</b>               | <b>1225</b> |
| <b>Fettgehalt g</b>               | <b>0.3</b>  |
| davon gesättigte Fettsäuren       | <0.1        |
| <b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b> | <b>72</b>   |
| davon Gesamtzucker                | 25.5        |
| davon Kohlenhydraten >DP2         | 46.5        |
| <b>Eiweiß g</b>                   | <b>0.5</b>  |
| <b>Salz g</b>                     | <b>0.08</b> |

|                     | IN TROCKENMASSE | BEI 75 BRIX |
|---------------------|-----------------|-------------|
| <b>Gesamtzucker</b> | <b>34</b>       | <b>25.5</b> |
| davon Glukose       | 5               | 3.5         |
| davon Maltose       | 29              | 22          |

|  |           |
|--|-----------|
| pH                                       | 4.5 - 6.5 |
| Wasseraktivität                          | 0.82      |
| Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 75 brix | 4300      |
| Färbung (EBC-Lösung 10%)                 | 0.9       |

## MINERALIEN (PPM)

|           |     |
|-----------|-----|
| Kalium    | 930 |
| Eisen     | 1   |
| Kalzium   | 40  |
| Magnesium | 200 |
| Phosphor  | 600 |

## 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.