

# Sipa-Rice 62\*



## KATEGORIE

Sirup

## FORM

Flüssig

## URSPRUNG

Reis

## VERFEINERUNG

Keine

## BESCHREIBUNG

Flüssiger biologischer 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 raffiniertes Reis-Sirup, Reis-Extrakt.

## GEBRAUCH

Kekse, Molkerei- und Zerealien (Getränke, Joghurt, Desserts usw.), Eis, Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Konditorwaren, Soßen, Zubereitungen auf Fruchtbasis, Backwaren, Imbisse, Ersatzstoff für Saccharose und Honig für den Direktverbraucher, Apotheken, Kosmetika usw. UHT oder Wärmebehandlung empfohlen, wenn das Produkt verdünnt ist (z. B. bei pflanzlichen Getränken).

## FUNKTIONALITÄT

Süßstoffe / Getreidegeschmack.

## ZERTIFIZIERUNGEN

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

## ALLERGENE

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

## KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC

## LAGERUNG\*

- 390 Tage in Eimer bei <25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage)
- 390 Tage in Fässer bei <25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage)
- 390 Tage in Container bei <25°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

## CERTISYS BE-BIO-01\*

- \* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

## ANALYSE

Brix	80±2
Dextroseäquivalent (DE)	62

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 80 BRIX	
<b>Energie (Kcal)</b>	<b>311</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1300</b>
<b>Fettgehalt g</b>	<b>0.2</b>
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
<b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b>	<b>77</b>
davon Gesamtzucker	54.0
davon Kohlenhydraten >DP2	23.0
<b>Eiweiß g</b>	<b>0.5</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.10</b>

	IN TROCKENMASSE	BEI 80 BRIX
<b>Gesamtzucker</b>	<b>67</b>	<b>54.0</b>
davon Glukose	29	23.5
davon Maltose	38	30.5

pH	4.0 - 6.0
Wasseraktivität	0.7
Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 80 brix	10000
Färbung (EBC-Lösung 10%)	2

## MINERALIEN (PPM)

Kalium	840
Eisen	1
Kalzium	50
Magnesium	300
Phosphor	800

## MIKROBIOLOGIE

Mesophile Keime /g	<2000
Schimmel /g	<100
Hefen /g	<200
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus Cereus /g	<10
Salmonellen /25g	Abw
Monozytogene Listeria /25g	Abw



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