

Natu-Rice 35-75 bx*



Couleur

CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

FORME

Liquide

ORIGINE

Riz

DÉMINÉRALISATION

aucune

DESCRIPTION

Base de riz liquide, obtenue par hydrolyse de la farine de riz à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM). Elle est un peu trouble, de couleur légèrement jaune/doré à jaune/doré foncé et a un goût riz.

ETIQUETAGE

Riz (%).

UTILISATIONS

Produits végétaux (boissons, yaourts, desserts, glaces, etc.). Traitement UHT ou thermique recommandé si le produit est dilué (par exemple dans les boissons végétales).

FONCTIONNALITÉS

Bases pour produits végétaux: boissons, yaourts, desserts, glaces,...

CERTIFICATIONS

- Casher, Halal

ALLERGÈNES

- Législations concernées: 2011/1169/EC
- Gluten <20 ppm

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 2023/915/EC

CONSERVATION*

- 90 jours en fût à <12°C (Minimum 30 jours restants à la livraison)
- 90 jours en conteneur à <12°C (Minimum 30 jours restants à la livraison)

Nous recommandons d'utiliser nos sirops rapidement après ouverture. Si le client désire quand même utiliser le produit, nous recommandons de mesurer le pH, vérifier l'absence visible de moisissure ou odeurs de fermentation et numération totale sur plaque des levures/moisissures.

CONDITIONNEMENT*

- 290kg
- 1400kg

CODE DOUANIER*

- 1702 3090

- * Ces mentions sont imprimées sur l'étiquetage du produit

ANALYSE

Brix	75±2
Dextrose équivalent (D.E.)	35

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 75 BRUX	
Energie (kCal)	293
Energie (kJ)	1225
Lipides g	0.3
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	72
dont sucres totaux	25.5
dont carbohydrates >DP2	46.5
Protéines g	0.5
Sel g	0.07

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 75 BRUX
Sucres totaux	34	25.5
dont glucose	5	3.5
dont maltose	29	22

pH	4.5 - 6.5
Activité de l'eau	0.82
Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 75 brix	3500
Coloration (EBC solution 10%)	0.9

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	840
Fer	1
Calcium	40
Magnesium	200
Phosphore	600

MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<5000
Moisissures /g	<100
Levures /g	<200
E.Coli /g	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<100
Salmonella /25g	Abs
Listeria monocytogenes /25g	Abs



Ces valeurs analytiques indicatives reflètent l'état actuel de nos connaissances et ne constituent pas une garantie.