

Natu-Rice 62*



Couleur

CATÉGORIE

Sirop

FORME

Liquide

ORIGINE

Riz

DÉMINÉRALISATION

aucune

DESCRIPTION

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

ETIQUETAGE

Sirop de riz non raffiné, extrait de riz.

UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, etc), glaces, produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), confiseries, sauces, préparations à base de fruits, boulangerie, snacks, substituts du saccharose et du miel pour les consommateurs, pharmacie, cosmétique, etc. Traitement UHT ou thermique recommandé si le produit est dilué (par exemple dans les boissons végétales).

FONCTIONNALITÉS

Pouvoir sucrant/ goût céréale/ enrobage, ...

CERTIFICATIONS

- Casher, Halal

ALLERGÈNES

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

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 2023/915/EC

CONSERVATION*

- 390 jours en seau à <25°C (Minimum 90 jours restants à la livraison)
- 390 jours en fût à <25°C (Minimum 90 jours restants à la livraison)
- 390 jours en conteneur à <25°C (Minimum 90 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*

- 25kg
- 295kg
- 1400kg

CODE DOUANIER*

- 1702 3090

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

ANALYSE

| | |
|----------------------------|------|
| Brix | 80±2 |
| Dextrose équivalent (D.E.) | 62 |

| INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRUX | |
|---|-------------|
| Energie (kCal) | 311 |
| Energie (kJ) | 1300 |
| Lipides g | 0.2 |
| dont acides gras saturés | <0.1 |
| Glucides totaux g/100g | 77 |
| dont sucres totaux | 53.5 |
| dont carbohydrates >DP2 | 23.5 |
| Protéines g | 0.5 |
| Sel g | 0.10 |

| | SUR MATIÈRE SÈCHE | A 80 BRUX |
|----------------------|-------------------|-------------|
| Sucres totaux | 67 | 53.5 |
| dont glucose | 29 | 23 |
| dont maltose | 38 | 30.5 |

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| pH | 4.0 - 6.0 |
| Activité de l'eau | 0.7 |
| Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 80 brix | 10000 |
| Coloration (EBC solution 10%) | 2 |

MINÉRAUX (PPM)

| | |
|-----------|-----|
| Potassium | 840 |
| Fer | 1 |
| Calcium | 50 |
| Magnesium | 300 |
| Phosphore | 800 |

MICROBIOLOGIE

| | |
|-----------------------------|-------|
| Germes mésophiles /g | <2000 |
| Moisissures /g | <100 |
| Levures /g | <200 |
| E.Coli /g | <10 |
| Staphylococcus aureus /g | <10 |
| Bacillus cereus /g | <10 |
| Salmonella /25g | Abs |
| Listeria monocytogenes /25g | Abs |



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