

# Natudry-rice 32\*



Couleur

## CATÉGORIE

Sirop déshydraté

## FORME

Déshydraté

## ORIGINE

Riz

## DÉMINÉRALISATION

aucune

## DESCRIPTION

Sirop de riz déshydraté, obtenu par hydrolyse de la farine de riz à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM) puis séchage par atomisation. Poudre de couleur légèrement jaune, avec un goût riz et légèrement sucrée, et apportant de la viscosité une fois diluée.

## ÉTIQUETAGE

Sirop de riz non raffiné déshydraté, extrait de riz déshydraté.

## UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, etc), glaces, produits à base de céréales (barres, petit-déjeuner), soupes déshydratées, pharmacie, cosmétique, etc. Traitement UHT ou thermique recommandé si le produit est dilué (par exemple dans les boissons végétales).

## FONCTIONNALITÉS

Agent de charge/ goût céréale/ croquant.

## CERTIFICATIONS

- Casher, Halal

## ALLERGÈNES

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

## CONTAMINANTS

- Législations concernées: 2023/915/EC

## CONSERVATION\*

- 720 jours en sac à <25°C (Minimum 90 jours restants à la livraison)

## CONDITIONNEMENT\*

- 25kg

## CODE DOUANIER\*

- 1702 3090

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

## ANALYSE

Matière sèche	96
Dextrose équivalent (D.E.)	32±4

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 96 % MS	
<b>Energie (kCal)</b>	<b>373</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1559</b>
<b>Lipides g</b>	<b>0.2</b>
dont acides gras saturés	<0.1
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>92</b>
dont sucres totaux	18.0
dont carbohydrates >DP2	74
<b>Protéines g</b>	<b>0.6</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.13</b>

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 96 % MS
<b>Sucres totaux</b>	<b>19</b>	<b>18.0</b>
dont glucose	7	6.7
dont maltose	12	11.5

pH	4.0 - 6.0
----	-----------

## MINÉRAUX (PPM)

Potassium	1440
Fer	1
Calcium	60
Magnesium	360
Phosphore	960

## MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<5000
Moisissures /g	<150
Levures /g	<300
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.