

Sipa-Rice 62*



Couleur

CATÉGORIE

Sirop

FORME

Liquide

ORIGINE

Riz

DÉMINÉRALISATION

aucune

DESCRIPTION

Sirop de riz biologique 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

Matières sucrantes / goût céréale.

CERTIFICATIONS

- UE 848/2018: produits issus de l'agriculture biologique - Certisys BE-BIO-01*
- 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 a la livraison)
- 390 jours en fût à <25°C (Minimum 90 jours restants a la livraison)
- 390 jours en conteneur à <25°C (Minimum 90 jours restants a 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

CERTISYS BE-BIO-01*

- * 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	54.0
dont carbohydrates >DP2	23.0
Protéines g	0.5
Sel g	0.10

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 80 BRUX
Sucres totaux	67	54.0
dont glucose	29	23.5
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.