

# Sipa-Rice 62-80 bx\*



Couleur

## CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

## FORME

Liquide

## ORIGINE

Riz

## DÉMINÉRALISATION

aucune

## DESCRIPTION

Base de riz biologique 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

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

## 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 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

## 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	
<b>Energie (kCal)</b>	<b>311</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1300</b>
<b>Lipides g</b>	<b>0.2</b>
dont acides gras saturés	<0.1
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>77</b>
dont sucres totaux	54
dont carbohydrates >DP2	23.0
<b>Protéines g</b>	<b>0.5</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.10</b>

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 80 BRUX
<b>Sucres totaux</b>	<b>67</b>	<b>54</b>
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.