

Sipa-RiceMalt 48*



Couleur

CATÉGORIE

Sirop

FORME

Liquide

ORIGINE

Riz / Orge malté

DÉMINÉRALISATION

aucune

DESCRIPTION

Sirop de riz et d'orge malté biologique liquide, obtenu par hydrolyse des farines de riz et d'orge malté à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM). Couleur dorée/ brun clair, goût sucré de riz et de malt.

ÉTIQUETAGE

Sirop de riz et d'orge malté non raffiné, extrait de riz et d'orge malté.

UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, etc.), produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), confiseries, boulangerie, snacks, substituts du saccharose et du miel pour les consommateurs, etc. Traitement UHT ou therm

FONCTIONNALITÉS

Matières sucrantes / colorant naturel/ 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 présence

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 2023/915/EC

CONSERVATION*

- 300 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)
- 300 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.)	48

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRUX	
Energie (kCal)	316
Energie (kJ)	1321
Lipides g	0.3
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	77
dont sucres totaux	35.5
dont carbohydrates >DP2	41.5
Protéines g	1.5
Sel g	0.10

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 80 BRUX
Sucres totaux	44.5	35.5
dont fructose	1	0.5
dont glucose	13	10.5
dont maltose	30	24
dont saccharose	0.5	0.5

pH	4.0 - 6.0
Activité de l'eau	0.73
Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 80 brix	16000

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	1930
Fer	2
Calcium	70
Magnesium	340
Phosphore	1250

MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<10000
Moisissures /g	<500
Levures /g	<500
E.Coli /g	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<500
Salmonella /25g	Abs
Listeria monocytogenes /25g	Abs



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