

# Sipadry-Rice 18\*



Couleur

## CATÉGORIE

Sirop déshydraté

## FORME

Déshydraté

## ORIGINE

Riz

## DÉMINÉRALISATION

aucune

## DESCRIPTION

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

## ETIQUETAGE

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

## UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, etc.), glaces, baby-food, soupes déshydratées, pharmacie, cosmétique, etc.

## FONCTIONNALITÉS

Agent de charge/ goût céréale.

## CERTIFICATIONS

- Casher, Halal
- UE 848/2018: produits issus de l'agriculture biologique - Certisys BE-BIO-01\*

## 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

## CERTISYS BE-BIO-01\*

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

## ANALYSE

Matière sèche	96
Dextrose équivalent (D.E.)	18±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	8.0
dont carbohydrates >DP2	84.0
<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>8.5</b>	<b>8.0</b>
dont glucose	4.5	4.3
dont maltose	4.0	3.8

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.