

Natudry-rice 32*



Kleur

CATEGORIE

Gedehydrateerde stroop

VORM

Gedehydrateerd

OORSPRONG

Rijst

DEMINERALISERING

Geen

BESCHRIJVING

Gedehydrateerde rijststroop, verkregen door hydrolyse van rijstmeel met behulp van natuurlijke enzymen (niet afkomstig van genetisch gewijzigde organismen) daarna droging door spray drying. Lichtgeel poeder, met een rijstsmak, lichtjes zoet, en brengt na oplossing viscositeit mee.

ETIKETTERING

Gedehydrateerde niet geraffineerde rijststroop/extract.

TOEPASSINGEN

Koekjes, ijsjes, zuivel- en plantaardige producten (drankjes, yoghurt, desserts enz.), producten op basis van granen (repen en ontbijtproducten), sausen, enz. UHT of warmtebehandeling aanbevolen als het product verdund is (bijv. zoals in plantaardige dranken).

FUNCTIONALITEITEN

Viscositeit / graansmaak / coating / krokant.

CERTIFICERINGEN

- Kosher, Halal

ALLERGENEN

- De desbetreffende regeling: 2011/1169/EC
- Gluten <20 ppm

VERONTREINIGINGEN

- De desbetreffende regeling: 2023/915/EC

OPSLAGTIJD*

- 720 dagen in zak op <25°C (Ten minste nog 90 dagen houdbaar bij levering)

VERPAKKING*

- 25kg

DOUANE CODE*

- 1702 3090

- * Deze vermeldingen staan op het productetiket

ANALYSEN

Op droge stof	96
Dextrose-equivalent (DE)	32±4

VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 96 BRIX	
Energie (Kcal)	373
Energie (KJ)	1559
Vetten g	0.2
waarvan verzadigde vetten	<0.1
Totaal koolhydraten g/100g	92
waarvan totaal suikergehalte	18.0
waarvan koolhydraten >DP2	74
Eiwitten g	0.6
Zout g	0.13

	OP DROGE STOF	BIJ 96 % DS
Totaal suikergehalte	19	18.0
waarvan glucose	7	6.7
waarvan maltose	12	11.5

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

MINERALLEN (PPM)

Kalium	1440
Ijzer	1
Calcium	60
Magnesium	360
Fosfor	960

MICROBIOLOGIE

Mesofiele kiemen /g	<5000
Schimmels /g	<150
Gistecellen /g	<300
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<100
Salmonella /25g	Afw
Listeria monocytogenes /25g	Afw



Deze indicatieve analytische waarden geven de huidige stand van onze kennis weer en bieden geen garanties.