

# Sipa-Rice 62-80 bx\*



Kleur

## CATEGORIE

Basis voor plantaardige producten

## VORM

Vloeibaar

## OORSPRONG

Rijst

## DEMINERALISERING

Geen

## BESCHRIJVING

Vloeibare biologische rijstbasis, verkregen door hydrolyse van rijstmeel met behulp van natuurlijke enzymen (niet afkomstig van genetisch gewijzigde organismen). Licht troebele, licht goudgele tot diep goudgele kleur en een zoete rijstmaak.

## ETIKETTERING

Rijst (%).

## TOEPASSINGEN

Plantaardige producten (drinkjes, desserts, yoghurt, desserts, ijsje, enz.). UHT of warmtebehandeling aanbevolen als het product verdund is (bijv. zoals in plantaardige dranken).

## FUNCTIONALITEITEN

Basis voor plantardige producten: dranken, yoghurt, ijsjes, desserts,...

## CERTIFICERINGEN

- EU 848/2018: producten afkomstig uit de biologische landbouw - Certisys BE-BIO-01\*
- Kosher, Halal

## ALLERGENEN

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

## VERONTREINIGINGEN

- De desbetreffende regeling: 2023/915/EC

## OPSLAGTIJD\*

- 390 dagen in emmer op <25°C (Ten minste nog 90 dagen houdbaar bij levering)
- 390 dagen in vat op <25°C (Ten minste nog 90 dagen houdbaar bij levering)
- 390 dagen in container op <25°C (Ten minste nog 90 dagen houdbaar bij levering)

Wij raden aan om onze siropen snel en volledig na opening te gebruiken. Als U het product na BBD nog steeds wil gebruiken, adviseren wij U om de pH te meten, zich te vergewissen dat er geen zichtbare schimmels of fermentatiegeur aanwezig is en om een analyse uit te voeren voor het totaal aantal kiemen/gisten/schimmels

## VERPAKKING\*

- 25kg
- 295kg
- 1400kg

## DOUANE CODE\*

- 1702 3090

## CERTISYS BE-BIO-01\*

- \* Deze vermeldingen staan op het productetiket

## ANALYSEN

Brix	80±2
Dextrose-equivalent (DE)	62

VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 80 BRIX	
<b>Energie (Kcal)</b>	<b>311</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1300</b>
<b>Vetten g</b>	<b>0.2</b>
waarvan verzadigde vetten	<0.1
<b>Totaal koolhydraten g/100g</b>	<b>77</b>
waarvan totaal suikergehalte	54
waarvan koolhydraten >DP2	23.0
<b>Eiwitten g</b>	<b>0.5</b>
<b>Zout g</b>	<b>0.10</b>

	OP DROGE STOF	BIJ 80 BRIX
<b>Totaal suikergehalte</b>	<b>67</b>	<b>54</b>
waarvan glucose	29	23.5
waarvan maltose	38	30.5

pH	4.0 - 6.0
Wateractiviteit	0.7
Viscositeit op 25 °C (mPa.s) bij 80 brix	10000
Kleuring (EBC-oplossing 10%)	2

## MINERALLEN (PPM)

Kalium	840
Ijzer	1
Calcium	50
Magnesium	300
Fosfor	800

## MICROBIOLOGIE

Mesofiele kiemen /g	<2000
Schimmels /g	<100
Gistecellen /g	<200
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<10
Salmonella /25g	Afw
Listeria monocytogenes /25g	Afw



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