

# Sipa-RiceMalt 48\*



## CATEGORIE

Stroop

## VORM

Vloeibaar

## OORSPRONG

Rijst/gerstmout

## DEMINEERALISERING

Geen

## BESCHRIJVING

Vloeibare biologische rijst- en gerstmoutstroop, verkregen door hydrolyse van meel van rijst en gerstmout met behulp van natuurlijke enzymen (niet afkomstig van genetisch gewijzigde organismen). Licht goudbruine kleur, lichte zoete rijstmalt smaak.

## ETIKETTERING

Niet geraffineerde rijst en gerstmoutstroop, rijst en gerstmout extract.

## TOEPASSINGEN

Koekjes, zuivel- en plantaardige producten (drankjes, yoghurt, desserts enz.), producten op basis van granen (repen en ontbijtproducten), snoepwaren, brood en gebak, snacks, vervangingsmiddelen voor sucrose en voor honing voor consumenten enz.

## FUNCTIONALITEITEN

Zoetstoffen / natuurlijke kleurstof / graansmaak.

## CERTIFICERINGEN

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

## ALLERGENEN

- De desbetreffende regeling: 2011/1169/EC
- Gluten aanwezigheid

## VERONTREINIGINGEN

- De desbetreffende regeling: 2023/915/EC

## OPSLAGTIJD\*

- 300 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)
- 300 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)	48

VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 80 BRIX	
<b>Energie (Kcal)</b>	<b>316</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1321</b>
<b>Vetten g</b>	<b>0.3</b>
waarvan verzadigde vetten	<0.1
<b>Totaal koolhydraten g/100g</b>	<b>77</b>
waarvan totaal suikergehalte	35.5
waarvan koolhydraten >DP2	41.5
<b>Eiwitten g</b>	<b>1.5</b>
<b>Zout g</b>	<b>0.10</b>

	OP DROGE STOF	BIJ 80 BRIX
<b>Totaal suikergehalte</b>	<b>44.5</b>	<b>35.5</b>
waarvan fructose	1	0.5
waarvan glucose	13	10.5
waarvan maltose	30	24
waarvan sucrose	0.5	0.5

pH	4.0 - 6.0
Wateractiviteit	0.73
Viscositeit op 25 °C (mPa.s) bij 80 brix	16000

## MINERALEN (PPM)

Kalium	1930
Ijzer	2
Calcium	70
Magnesium	340
Fosfor	1250

## MICROBIOLOGIE

Mesofiele kiemen /g	<10000
Schimmels /g	<500
Gistecellen /g	<500
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<500
Salmonella /25g	Afw
Listeria monocytogenes /25g	Afw



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