

## FORM

Flüssig



Farbe

## KATEGORIE

Basis für pflanzliche Produkte

## URSPRUNG

Reis

## VERFEINERUNG

Keine

## BESCHREIBUNG

Flüssiges Reiskonzentrat, durch die Hydrolyse des Reismehls mit Hilfe natürlicher (GMO-freier) Enzyme gewonnen. Leicht trübe, leicht goldgelbe bis tief goldgelbe Farbe und hat einen süßen Reisgeschmack.

## KENNZEICHNUNG

Reis (%) .

## GE BRAUCH

Molkerei- und Zeralien (Getränke, Joghurte, Desserts, Eiscremes, usw.).

## FUNKTIONALITÄT

Basis für pflanzliche Produkte: Getränke, Joghurte, Desserts, Eiscremes,...

## ANALYSE

Brix	75±2
------	------

Dextroseäquivalent (DE)	35
-------------------------	----

### NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 75 BRIX

<b>Energie (Kcal)</b>	<b>293</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1225</b>
<b>Fettgehalt g</b>	<b>0.3</b>
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
<b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b>	<b>72</b>
davon Gesamtzucker	25.5
davon Kohlenhydraten >DP2	46.5
<b>Eiweiß g</b>	<b>0.5</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.08</b>

### IN TROCKENMASSE BEI 75 BRIX

<b>Gesamtzucker</b>	<b>34</b>	<b>25.5</b>
davon Glukose	5	3.5
davon Maltose	29	22

pH	4.5 - 6.5
----	-----------

Wasseraktivität	0.82
-----------------	------

Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 75 brix	3500
--	------

Färbung (EBC-Lösung 10%)	0.9
--------------------------	-----

## MINERALIEN (PPM)

Kalium	840
--------	-----

Eisen	1
-------	---

Kalzium	40
---------	----

Magnesium	200
-----------	-----

Phosphor	600
----------	-----

## MIKROBIOLOGIE

Mesophile Keime /g	<5000
--------------------	-------

Schimmel /g	<100
-------------	------

Hefen /g	<200
----------	------

E.Coli /g	<10
-----------	-----

Staphylococcus Aureus /g	<10
--------------------------	-----

Bacillus Cereus /g	<100
--------------------	------

Salmonellen /25g	Abw
------------------	-----

Monozytogene Listeria /25g	Abw
----------------------------	-----

\* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

Diese vorläufigen analytischen Werte spiegeln den derzeitigen Stand unserer Kenntnisse wieder und bilden keine Garantie.

Letzte Aktualisierung: 22/04/2025

FORM	ALLERGENE	PRESENCE (J/N/VALUE)	SPUREN (J/N/VALUE)
Flüssig	Glutenhaltiges Getreide und deren Erzeugnisse	N	N
<b>KATEGORIE</b>	Gluten	N	<20 ppm
Basis für pflanzliche Produkte	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
<b>URSPRUNG</b>	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Reis	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
<b>VERFEINERUNG</b>	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Keine	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
<b>USAGE RECOMMANDATIONS</b>	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	N	N
UHT oder Wärmebehandlung empfohlen, wenn das Produkt verdünnt ist (z. B. bei pflanzlichen Getränken).	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
 	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
 	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
 	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
 	Sulfite > 10 ppm	N	N
 	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Letzte Aktualisierung: 22/04/2025	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N



Farbe

ZERTIFIZIERUNGEN
● Kosher, Halal
● Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC, 2005/396/EC
● LAGERUNG*
<ul style="list-style-type: none"> <li>90 Tage in Fässer bei &lt;12°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 30 Tage)</li> <li>90 Tage in container bei &lt;12°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 30 Tage)</li> </ul> <p>Wir empfehlen, unsere Sirupe sofort nach dem Öffnen vollständig zu verbrauchen. Wenn Sie das Produkt nach MHD noch verwenden möchten, empfehlen wir Ihnen, den pH-Wert zu messen, und Sie sicherzustellen, dass keine sichtbaren Schimmelpilze oder Fermentationsgeruch vorhanden sind, und eine Analyse auf die Gesamtzahl der Keime/Hefen/Schimmel durchzuführen.</p>
● VERPACKUNG**
<ul style="list-style-type: none"> <li>290kg</li> <li>1400kg</li> <li>Tankwagen</li> </ul>
● ZOLLTARIFNUMMER*
<ul style="list-style-type: none"> <li>1702 3090</li> </ul>