

# Natu-Rice 35-75 bx\*



Farbe

## KATEGORIE

Basis für pflanzliche Produkte

## FORM

Flüssig

## 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 (%) .

## GEBRAUCH

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

## FUNKTIONALITÄT

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

## ZERTIFIZIERUNGEN

- Kosher, Halal

## ALLERGENE

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2011/1169/EC
- Gluten <20 ppm

## KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 1881/2006/EC

## LAGERUNG\*

- 90 Tage in Fässer bei <12°C
- 90 Tage in container bei <12°C

## VERPACKUNG\*\*

- 290kg
- 1400kg

## ZOLLTARIFNUMMER\*

- 1702 3090

- \* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich.

## ANALYSE

Brix	75±2
Dextroseäquivalent (DE)	35
<b>NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 75 BRIX</b>	
<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>0.07</b>

	<b>IN TROCKENMASSE</b>	<b>BEI 75 BRIX</b>
<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	<1
Monozytogene Listeria /25g	<1



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