

Natu-Rice 62*



Farbe

KATEGORIE

Sirup

FORM

Flüssig

URSPRUNG

Reis

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

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

KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Reis Sirup, Reis-Extrakt.

GEBRAUCH

Kekse, Molkerei- und Zerealien (Getränke, Joghurte, Desserts usw.), Eis, Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Konditorwaren, Soßen, Zubereitungen auf Früchtebasis, Babynahrung, Backwaren, Imbisse, Ersatzstoff für Saccharose und Honig für den Direktverbraucher, Apotheken, Kosmetika usw. biscuits, produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, etc.), glaces, baby-food, soupes déshydratées, pharmacie, cosmétique, etc.

FUNKTIONALITÄT

Süßstoffe, Getreideschmack, Deckung, ...

ZERTIFIZIERUNGEN

- Kosher, Halal

ALLERGENE

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

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 1881/2006/EC

LAGERUNG*

- 390 Tage in Eimer bei <25°C
- 390 Tage in Fässer bei <25°C
- 390 Tage in container bei <25°C

VERPACKUNG**

- 25kg
- 295kg
- 1400kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 1702 3090

- * Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich.

ANALYSE

Brix	80±2
Dextroseäquivalent (DE)	62
NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 80 BRIX	
Energie (Kcal)	311
Energie (KJ)	1300
Fettgehalt g	0.2
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	77
davon Gesamtzucker	53.5
davon Kohlenhydraten >DP2	23.5
Eiweiß g	0.5
Salz g	0.10

	IN TROCKENMASSE	BEI 80 BRIX
Gesamtzucker	67	53.5
davon Glukose	29	23
davon Maltose	38	30.5

pH	4.0 - 6.0
Wasseraktivität	0.7
Viskosität bei 25°C (mPa.s) bei 80 brix	10000
Färbung (EBC-Lösung 10%)	2

MINERALIEN (PPM)

Kalium	840
Eisen	1
Kalzium	50
Magnesium	300
Phosphor	800

MIKROBIOLOGIE

Mesophile Keime /g	<2000
Schimmel /g	<100
Hefen /g	<200
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus Cereus /g	<10
Salmonellen /25g	<1
Monozytogene Listeria /25g	<1



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