

# Sipa-Rice 35-80 bx\*



Farbe

## KATEGORIE

Sirup

## FORM

Flüssig

## URSPRUNG

Reis

## VERFEINERUNG

Keine

## BESCHREIBUNG

Flüssiger biologischer Reissirup, durch die Hydrolyse des Reismehls mit Hilfe natürlicher (GMO-freier) Enzyme gewonnen. Der Sirup ist klar, leicht goldfarben und hat einen süßen Reisesgeschmack.

## KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Reis Sirup, Reis-Extrakt.

## GEBRAUCH

Molkerei- und Zerialien (Getränke, Joghurte, Desserts usw.), Kekse, Eiscremes, Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Soßen, Babynahrung usw.

## FUNKTIONALITÄT

Getreidegeschmack, Füllstoff, Deckung, Knusprigmacher.

## ZERTIFIZIERUNGEN

- EU 848/2018: Biologisch angebautes Produkt - Certisys BE-BIO-01\*
- Kosher, Halal

## ALLERGENE

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

## KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 1881/2006/EC

## LAGERUNG\*

- 270 Tage in Eimer bei <12°C
- 270 Tage in Fässer bei <12°C
- 270 Tage in container bei <12°C

## VERPACKUNG\*\*

- 25kg
- 295kg
- 1400kg

## ZOLLTARIFNUMMER\*

- 1702 3090

## CERTISYS BE-BIO-01\*

- \* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich.

## ANALYSE

Brix	80±2
Dextroseäquivalent (DE)	35
<b>NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 80 BRIX</b>	
<b>Energie (Kcal)</b>	<b>312</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1304</b>
<b>Fettgehalt g</b>	<b>0.3</b>
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
<b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b>	<b>77</b>
davon Gesamtzucker	27
davon Kohlenhydraten >DP2	50
<b>Eiweiß g</b>	<b>0.5</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.10</b>

	IN TROCKENMASSE	BEI 80 BRIX
<b>Gesamtzucker</b>	<b>34</b>	<b>27</b>
davon Glukose	5	4
davon Maltose	29	23

pH	4.5 - 6.5
Wasseraktivität	0.78
Viskosität bei 25°C (mPa.s) bei 80 brix	22000
Färbung (EBC-Lösung 10%)	1

## MINERALIEN (PPM)

Kalium	840
Eisen	1
Kalzium	40
Magnesium	210
Phosphor	640

## 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.