

# Sipadry-rice 32\*



Farbe

## KATEGORIE

Dehydrierter Sirup

## FORM

Getrocknet

## URSPRUNG

Reis

## VERFEINERUNG

Keine

## BESCHREIBUNG

Sprühgetrockneter biologischer Reissirup, durch die Hydrolyse von Reismehl mit Hilfe natürlicher (GMO-freier) Enzyme und anschließender Trocknung durch Atomisierung gewonnen. Leicht gelbliches Pulver mit leicht süßlichem Reisgeschmack, das nach dem Auflösen zähflüssig wird.

## KENNZEICHNUNG

Dehydrierter nicht raffinierter Reissirup/-Extrakt.

## GEBRAUCH

Kecke, Molkerei- und Zerialien (Getränke, Joghurte, Desserts usw.), Eiscremes, Produkt auf Getreidebasis (Riegel, Frühstück), Kleinkindnahrung, Trockensuppen, Pharmazeutika, Kosmetika usw.

## FUNKTIONALITÄT

Füllstoff/Getreidegeschmack/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\*

- 720 Tage in Säcke bei <25°C

## VERPACKUNG\*\*

- 25kg

## ZOLLTARIFNUMMER\*

- 1702 3090

## CERTISYS BE-BIO-01\*

- \* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich.

## ANALYSE

In Trockenmasse	96
Dextroseäquivalent (DE)	32±4
<b>NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 96 BRIX</b>	
<b>Energie (Kcal)</b>	<b>373</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1559</b>
<b>Fettgehalt g</b>	<b>0.2</b>
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
<b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b>	<b>92</b>
davon Gesamtzucker	14.5
davon Kohlenhydraten >DP2	77.5
<b>Eiweiß g</b>	<b>0.6</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.13</b>

	<b>IN TROCKENMASSE</b>	<b>BEI 96 %TM</b>
<b>Gesamtzucker</b>	<b>15</b>	<b>14.5</b>
davon Glukose	8.0	7.7
davon Maltose	7.0	6.7

pH 4.0 - 6.0

## MINERALIEN (PPM)

Kalium	1440
Eisen	1
Kalzium	60
Magnesium	360
Phosphor	960

## MIKROBIOLOGIE

Mesophile Keime /g	<5000
Schimmel /g	<150
Hefen /g	<300
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.