

Natu-Rice 35-75 bx*



Couleur

CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

FORME

Liquide

ORIGINE

Riz

DÉMINÉRALISATION

aucune

DESCRIPTION

Base de riz liquide, obtenue par hydrolyse de la farine de riz à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM). Elle est un peu trouble, de couleur légèrement jaune/doré à jaune/doré foncé et a un goût riz.

ETIQUETAGE

Riz (%).

UTILISATIONS

Produits végétaux (boissons, yaourts, desserts, glaces, etc.)

FONCTIONNALITÉS

Bases pour produits végétaux: boissons, yaourts, desserts, glaces,...

CERTIFICATIONS

- Casher, Halal

ALLERGÈNES

- Législations concernées: 2011/1169/EC
- Gluten <20 ppm

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 1881/2006/EC

CONSERVATION*

- 90 jours en fût à <12°C
- 90 jours en conteneur à <12°C

CONDITIONNEMENT*

- 290kg
- 1400kg

CODE DOUANIER*

- 1702 3090

- * Ces mentions sont imprimées sur l'étiquetage du produit

ANALYSE

Brix	75±2
Dextrose équivalent (D.E.)	35
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 75 BRIX	
Energie (kCal)	293
Energie (kJ)	1225
Lipides g	0.3
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	72
dont sucres totaux	25.5
dont carbohydrates >DP2	46.5
Protéines g	0.5
Sel g	0.07

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 75 BRIX
Sucres totaux	34	25.5
dont glucose	5	3.5
dont maltose	29	22

pH	4.5 - 6.5
Activité de l'eau	0.82
Viscosité à 25°C (mPa.s) à 75 brix	3500
Coloration (EBC solution 10%)	0.9

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	840
Fer	1
Calcium	40
Magnesium	200
Phosphore	600

MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<5000
Moisissures /g	<100
Levures /g	<200
E.Coli /g	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<100
Salmonella /25g	<1
Listeria monocytogenes /25g	<1



Ces valeurs analytiques indicatives reflètent l'état actuel de nos connaissances et ne constituent pas une garantie.