

# Natu-Rice 35-80 bx\*



Couleur

## CATÉGORIE

Sirop

## FORME

Liquide

## ORIGINE

Riz

## DÉMINÉRALISATION

aucune

## DESCRIPTION

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

## ETIQUETAGE

Sirop de riz non raffiné, extrait de riz.

## UTILISATIONS

Produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, etc.), biscuits, produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), sauces, baby-food, etc.

## FONCTIONNALITÉS

Viscosité/ enrobage/ croquant/ goût céréale/concentrés pour boissons végétales/desserts/ glaces,...

## CERTIFICATIONS

- Casher, Halal

## ALLERGÈNES

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

## CONTAMINANTS

- Législations concernées: 1881/2006/EC

## CONSERVATION\*

- 270 jours en seau à <12°C
- 270 jours en fût à <12°C
- 270 jours en conteneur à <12°C

## CONDITIONNEMENT\*

- 25kg
- 295kg
- 1400kg

## CODE DOUANIER\*

- 1702 3090

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

## ANALYSE

Brix	80±2
Dextrose équivalent (D.E.)	35

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRUX	
<b>Energie (kCal)</b>	<b>312</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1304</b>
<b>Lipides g</b>	<b>0.3</b>
dont acides gras saturés	<0.1
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>77</b>
dont sucres totaux	27
dont carbohydrates >DP2	50
<b>Protéines g</b>	<b>0.5</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.10</b>

	<b>SUR MATIÈRE SÈCHE</b>	<b>A 80 BRUX</b>
<b>Sucres totaux</b>	<b>34</b>	<b>27</b>
dont glucose	5	4
dont maltose	29	23

pH	4.5 - 6.5
Activité de l'eau	0.78
Viscosité à 25°C (mPa.s) à 80 brix	22000
Coloration (EBC solution 10%)	1

## MINÉRAUX (PPM)

Potassium	840
Fer	1
Calcium	40
Magnesium	210
Phosphore	640

## 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.