

FORME

Liquide

CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

ORIGINE

Riz

DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

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

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

* Ces mentions sont imprimées sur l'étiquetage du produit

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

Dernière mise à jour: 22/04/2025

ANALYSE

Brix	80±2
Dextrose équivalent (D.E.)	62

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRUX	
Energie (kCal)	311
Energie (kJ)	1300
Lipides g	0.2
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	77
dont sucres totaux	53.5
dont carbohydrates >DP2	23.5
Protéines g	0.5
Sel g	0.10

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 80 BRUX
Sucres totaux	67	53.5
dont glucose	29	23
dont maltose	38	30.5

pH	4.0 - 6.0
Activité de l'eau	0.7
Viscosité à 25°C (mPa.s) à 80 brix	10000
Coloration (EBC solution 10%)	2

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	840
Fer	1
Calcium	50
Magnesium	300
Phosphore	800

MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<2000
Moisissures /g	<100
Levures /g	<200
E.Coli /g	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<10
Salmonella /25g	Abs
Listeria monocytogenes /25g	Abs

FORME

Liquide

CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

ORIGINE

Riz

DÉMINÉRALISATION

aucune



* Ces mentions sont imprimées sur l'étiquetage du produit

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

Dernière mise à jour: 22/04/2025

ALLERGÈNES

PRÉSENCE (O/N/VALEUR) TRACES (O/N/VALEUR)

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	N	< ppm
Gluten	N	< ppm
Crustacés et produits à base de crustacés	N	< ppm
Œufs et produits à base d'oeufs	N	< ppm
Poissons et produits à base de poissons	N	< ppm
Arachides et produits à base d'arachides	N	< ppm
Soja et produits à base de soja	N	< ppm
Lait et produits à base de lait (y compris lactose)	N	< ppm
Fruits à coque	N	< ppm
Céleri et produits à base de céleri	N	< ppm
Moutarde et produits à base de moutarde	N	< ppm
Graines de sésame et produits à base de graines de sésames	N	< ppm
Sulfites < 10 ppm	N	< ppm
Lupin et produits à base de lupin	N	< ppm
Mollusques et produits à base de mollusques	N	< ppm

CERTIFICATIONS

- Casher, Halal

CONTAMINANTS

- Législations concernées : 2023/915/EC, 2005/396/EC

CONSERVATION*

- 390 jours en seau à <25°C (Minimum 90 jours restants a la livraison)
- 390 jours en fût à <25°C (Minimum 90 jours restants a la livraison)
- 390 jours en conteneur à <25°C (Minimum 90 jours restants a la livraison)

Nous recommandons d'utiliser nos sirops rapidement après ouverture.

Si le client désire quand même utiliser le produit, nous recommandons de mesurer le pH, vérifier l'absence visible de moisissure ou odeurs de fermentation et numération totale sur plaque des levures/moisissures.

CONDITIONNEMENT*

- 25kg
- 295kg
- 1400kg

CODE DOUANIER*

- 1702 3090