

Natu-Rice 62-80 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 transparente, légèrement dorée et a un goût riz.

ETIQUETAGE

Riz (%).

UTILISATIONS

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

FONCTIONNALITÉS

Base 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*

- 390 jours en seau à <25°C
- 390 jours en fût à <25°C
- 390 jours en conteneur à <25°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.)	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	<1
Listeria monocytogenes /25g	<1



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