

# Natu-Rice 62\*



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 transparent, légèrement doré et a un goût riz et sucré.

## ETIQUETAGE

Sirop de riz non raffiné, extrait de riz.

## UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, etc), glaces, produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), confiseries, sauces, préparations à base de fruits, baby-food, boulangerie, snacks, substituts du saccharose et du miel pour les consommateurs, pharmacie, cosmétique, etc

## FONCTIONNALITÉS

Pouvoir sucrant/ goût céréale/ enrobage, ...

## 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          |
| <b>INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRUX</b> |             |
| <b>Energie (kCal)</b>                              | <b>311</b>  |
| <b>Energie (kJ)</b>                                | <b>1300</b> |
| <b>Lipides g</b>                                   | <b>0.2</b>  |
| dont acides gras saturés                           | <0.1        |
| <b>Glucides totaux g/100g</b>                      | <b>77</b>   |
| dont sucres totaux                                 | 53.5        |
| dont carbohydrates >DP2                            | 23.5        |
| <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>67</b>                | <b>53.5</b>      |
| 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.