

## FORME

Liquide



Couleur

## CATÉGORIE

Sirop

## ORIGINE

Riz

## DÉMINERALISATION

aucune

## DESCRIPTION

Sirop de riz liquide, obtenu par hydrolyse de la farine de riz à l'aide d'enzymes naturelles (sans OGM), de couleur jaune-beige et au goût légèrement sucré.

## ETIQUETAGE

Sirop d'avoine non raffiné déshydraté, extrait d'avoine.

## UTILISATIONS

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

## FONCTIONNALITÉS

Viscosité, enrobage, croquant, goût céréale, couleur, bases pour boissons, yaourts, desserts et glaces végétales.

\* 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 a jour: 25/04/2025

## ANALYSE

Brix	73±2
------	------

Dextrose équivalent (D.E.)	19
----------------------------	----

## INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 73 BRIX

Energie (kCal)	282
Energie (kJ)	1199
Lipides g	<0,1
dont acides gras saturés	<0,1
Glucides totaux g/100g	70.2
dont sucres totaux	5.6
dont carbohydrates >DP2	64.6
Protéines g	0.3
Sel g	0.04

## SUR MATIÈRE A 73 BRIX SÈCHE

Sucres totaux	7.8	5.6
dont glucose	1.3	0.9
dont maltose	6.5	4.7

pH	4,5 - 6,5
----	-----------

Activité de l'eau	0.89
-------------------	------

Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 73 brix	15000
-------------------------------------	-------

## MINÉRAUX (PPM)

Potassium	100
-----------	-----

Magnesium	10
-----------	----

Phosphore	40
-----------	----

## MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<10000
----------------------	--------

Moisissures /g	<500
----------------	------

Levures /g	<500
------------	------

E.Coli /g	<10
-----------	-----

Staphylococcus aureus /g	<10
--------------------------	-----

Bacillus cereus /g	<500
--------------------	------

Salmonella /25g	Abs
-----------------	-----

Listeria monocytogenes /25g	Abs
-----------------------------	-----

**FORME**

Liquide



Couleur

**CATÉGORIE**

Sirop

**ORIGINE**

Riz

**DÉMINERALISATION**

aucune

**RECOMMANDATION D'UTILISATION**

Traitements UHT ou thermiques recommandés si le produit est dilué (par exemple dans les boissons végétales).

\* 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: 25/04/2025

**ALLERGÈNES**
**PRÉSENCE (O/N/VALEUR) (O/N/VALEUR)**

Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales

N

N

Gluten

N

<20 ppm

Crustacés et produits à base de crustacés

N

N

Œufs et produits à base d'œufs

N

N

Poissons et produits à base de poissons

N

N

Arachides et produits à base d'arachides

N

N

Soja et produits à base de soja

N

N

Lait et produits à base de lait (y compris lactose)

N

N

Fruits à coque

N

N

Céleri et produits à base de céleri

N

N

Moutarde et produits à base de moutarde

N

N

Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

N

N

Sulfites < 10 ppm

N

N

Lupin et produits à base de lupin

N

N

Mollusques et produits à base de mollusques

N

N

**CERTIFICATIONS**

- Casher, Halal

**CONTAMINANTS**

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

**CONSERVATION\***

- 120 jours en CO<sub>2</sub> inerted container à <12°C (Minimum 30 jours restants à 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\***

- 1300kg

**CODE DOUANIER\***

- 1702 3090