### Natu-Rice 19 (LS - Low sugar)\*



Abs

### **FORME**

# Liquide **CATÉGORIE**

Sirop

Couleur

#### **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: 09/05/2025

### **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 SÈCHE	A 73 BRIX
Sucres totaux	7.8	5.6
dont glucose	1.3	0.9
dont maltose	6.5	4.7

рН	4,5 - 6,5
Activité de l'eau	0.89
Viscosité à 25℃ (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
Levures /g E.Coli /g	<500 <10
-	

Salmonella /25g

Listeria monocytogenes /25g

### Natu-Rice 19 (LS - Low sugar)\*



### **FORME**

Liquide

### **CATÉGORIE**

Sirop



Couleur

### **ORIGINE**

Riz

### **DÉMINERALISATION**

aucune

## RECOMMANDATION D'UTILISATION

Traitement UHT ou thermique recommandé 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 a jour: 09/05/2025

ALLERGÈNES	PRÉSENCE (O/N/VALEUR)	TRACES (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'oeufs	N	N
Poissons et produits à base de poissons	N	N
Arachides et 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 sésames	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**

### CONTAMINANTS

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

### CONSERVATION\*

• 120 jours en drums à <12°C (Minimum 30 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\*

### **CODE DOUANIER\***

• 1702 3090