

## FORME

Déshydraté

## CATÉGORIE

Sirop déshydraté

## ORIGINE

Riz

## DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

## DESCRIPTION

Sirop de riz déshydraté, obtenu par hydrolyse de la farine de riz à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM) puis séchage par atomisation. Poudre de couleur légèrement jaune, avec un goût riz et légèrement sucrée, et apportant de la viscosité une fois diluée.

## ETIQUETAGE

Sirop de riz non raffiné déshydraté, extrait de riz déshydraté.

## UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, etc), glaces, produits à base de céréales (barres, petit-déjeuner), soupes déshydratées, pharmacie, cosmétique, etc.

## FONCTIONNALITÉS

Agent de charge, goût céréale, croquant.

\* 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

Matière sèche	96
Dextrose équivalent (D.E.)	18±4
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 96 % MS	
<b>Energie (kCal)</b>	<b>373</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1559</b>
<b>Lipides g</b>	<b>0.2</b>
dont acides gras saturés	<0,1
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>92</b>
dont sucres totaux	8.0
dont carbohydrates >DP2	84
<b>Protéines g</b>	<b>0.6</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.13</b>

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 96 % MS
<b>Sucres totaux</b>	<b>8.5</b>	<b>8.0</b>
dont glucose	4.5	4.3
dont maltose	4	3.8

pH 4.0 - 6.0

## MINÉRAUX (PPM)

Potassium	1440
Fer	1
Calcium	60
Magnesium	360
Phosphore	960

## MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<5000
Moisissures /g	<150
Levures /g	<300
E.Coli /g	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<100
Salmonella /25g	Abs
Listeria monocytogenes /25g	Abs

## FORME

Déshydraté

## CATÉGORIE

Sirop déshydraté

## ORIGINE

Riz

## DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

## 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 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	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 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

- Casher, Halal

## CONTAMINANTS

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

## CONSERVATION\*

- 720 jours en sac à <25°C (Minimum 90 jours restants à la livraison)

## CONDITIONNEMENT\*

- 25kg

## CODE DOUANIER\*

- 1702 3090