

#### **FORME**

Déshydraté



## **CATÉGORIE**

Sirop déshydraté

Couleur

#### **ORIGINE**

Riz

# **DÉMINERALISATION**

aucune

#### **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 a jour: 22/04/2025

# **ANALYSE**

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

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

рН	4.0 - 6.0
л	4.0 - 0.0

# 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

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: 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'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\*

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

CONDITIONNEMENT\*

# **CODE DOUANIER\***

• 1702 3090