

FORME

Liquide



Couleur

CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

ORIGINE

Riz

DÉMINERALISATION

aucune

DESCRIPTION

Base de riz biologique liquide, obtenue par hydrolyse de la farine de riz à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM). Elle est un peu trouble, de couleur légèrement jaune/doré à jaune/doré foncé et a un goût riz et légèrement sucrée.

ETIQUETAGE

Riz (%) .

UTILISATIONS

Produits végétaux (boissons, yaourts, desserts, glaces, etc.).

FONCTIONNALITÉS

Base pour produits végétaux: boissons, yaourts, desserts, glaces, ...

* 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

Brix	75±2
------	------

Dextrose équivalent (D.E.)	35
----------------------------	----

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 75 BRIX

Energie (kCal)	293
Energie (kJ)	1225
Lipides g	0.3
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	72
dont sucres totaux	25.5
dont carbohydrates >DP2	46.5
Protéines g	0.5
Sel g	0.08

SUR MATIÈRE A 75 BRIX SÈCHE

Sucres totaux	34	25.5
dont glucose	5	3.5
dont maltose	29	22

pH	4.5 - 6.5
----	-----------

Activité de l'eau	0.82
-------------------	------

Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 75 brix	4300
-------------------------------------	------

Coloration (EBC solution 10%)	0.9
-------------------------------	-----

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	930
-----------	-----

Fer	1
-----	---

Calcium	40
---------	----

Magnesium	200
-----------	-----

Phosphore	600
-----------	-----

MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<5000
----------------------	-------

Moisissures /g	<100
----------------	------

Levures /g	<200
------------	------

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

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

Bacillus cereus /g	<100
--------------------	------

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

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

FORME

Liquide



Couleur

CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

ORIGINE

Riz

DÉMINERALISATION

aucune

RECOMMANDATION D'UTILISATION

Traitements 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) (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
- UE 2018/848: produits issus de l'agriculture biologique - Certisys BE-BIO-01*

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 2023/915/EC

CONSERVATION*

- 90 jours en fût à <12°C (Minimum 30 jours restants à la livraison)
- 90 jours en conteneur 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*

- 290kg
- 1400kg
- Vrac

CODE DOUANIER*

Meurens Natural SA, Rue des Martyrs 21, 4650 Herve, BELGIUM - TVA : BE 0451 631 703
Tél.: +32.87.69.33.40 - Fax.: +32.87.69.33.41 - E-mail: info@meurensnatural.com - www.meurensnatural.com

● 1702 3090