

**FORME**

Liquide

**CATÉGORIE**

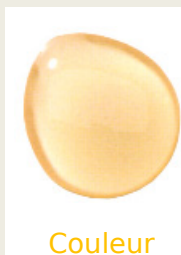
Sirop

**ORIGINE**

Riz

**DÉMINÉRALISATION**

aucune



Couleur

**DESCRIPTION**

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

**ETIQUETAGE**

Sirop de riz non raffiné, extrait de riz .

**UTILISATIONS**

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

**FONCTIONNALITÉS**

Goût céréale/ agent de charge/ enrobage/ 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**

Brix	80±2
Dextrose équivalent (D.E.)	35

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRUX**

<b>Energie (kCal)</b>	<b>312</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1304</b>
<b>Lipides g</b>	<b>0.3</b>
dont acides gras saturés	<0.1
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>77</b>
dont sucres totaux	27
dont carbohydrates >DP2	50
<b>Protéines g</b>	<b>0.5</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.10</b>

	<b>SUR MATIÈRE SÈCHE</b>	<b>A 80 BRUX</b>
<b>Sucres totaux</b>	<b>34</b>	<b>27</b>
dont glucose	5	4
dont maltose	29	23

pH	4.5 - 6.5
Activité de l'eau	0.78
Viscosité à 25°C (mPa.s) à 80 brix	22000
Coloration (EBC solution 10%)	1

**MINÉRAUX (PPM)**

Potassium	840
Fer	1
Calcium	40
Magnesium	210
Phosphore	640

**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

**CATÉGORIE**

Sirop

**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**

- UE 2018/848: produits issus de l'agriculture biologique - Certisys BE-BIO-01\*
- Casher, Halal

**CONTAMINANTS**

- Législations concernées: 2023/915/EC

**CONSERVATION\***

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

- 25kg
- 295kg
- 1400kg
- Vrac

