

Sipa-Rice 62*



Couleur

CATÉGORIE

Sirop

FORME

Liquide

ORIGINE

Riz

DÉMINÉRALISATION

aucune

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 transparent, légèrement doré et a un goût riz et sucré.

ETIQUETAGE

Sirop de riz non raffiné, extrait de riz .

UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, etc), glaces, produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), confiseries, sauces, préparations à base de fruits, baby-food, boulangerie, snacks, substituts du saccharose et du miel pour les consommateurs, pharmacie, cosmétique, etc

FONCTIONNALITÉS

Matières sucrantes / goût céréale.

CERTIFICATIONS

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

ALLERGÈNES

- Législations concernées: 2011/1169/EC
- Gluten <20 ppm

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 1881/2006/EC

CONSERVATION*

- 390 jours en seau à <25°C
- 390 jours en fût à <25°C
- 390 jours en conteneur à <25°C

CONDITIONNEMENT*

- 25kg
- 295kg
- 1400kg

CODE DOUANIER*

- 1702 3090

CERTISYS BE-BIO-01*

- * Ces mentions sont imprimées sur l'étiquetage du produit

ANALYSE

| | |
|--|-------------|
| Brix | 80±2 |
| Dextrose équivalent (D.E.) | 62 |
| INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRUX | |
| Energie (kCal) | 311 |
| Energie (kJ) | 1300 |
| Lipides g | 0.2 |
| dont acides gras saturés | <0.1 |
| Glucides totaux g/100g | 77 |
| dont sucres totaux | 54.0 |
| dont carbohydrates >DP2 | 23.0 |
| Protéines g | 0.5 |
| Sel g | 0.10 |

| | SUR MATIÈRE SÈCHE | A 80 BRUX |
|----------------------|--------------------------|------------------|
| Sucres totaux | 67 | 54.0 |
| dont glucose | 29 | 23.5 |
| dont maltose | 38 | 30.5 |

| | |
|------------------------------------|-----------|
| pH | 4.0 - 6.0 |
| Activité de l'eau | 0.7 |
| Viscosité à 25°C (mPa.s) à 80 brix | 10000 |
| Coloration (EBC solution 10%) | 2 |

MINÉRAUX (PPM)

| | |
|-----------|-----|
| Potassium | 840 |
| Fer | 1 |
| Calcium | 50 |
| Magnesium | 300 |
| Phosphore | 800 |

MICROBIOLOGIE

| | |
|-----------------------------|-------|
| Germes mésophiles /g | <2000 |
| Moisissures /g | <100 |
| Levures /g | <200 |
| E.Coli /g | <10 |
| Staphylococcus aureus /g | <10 |
| Bacillus cereus /g | <10 |
| Salmonella /25g | <1 |
| Listeria monocytogenes /25g | <1 |



Ces valeurs analytiques indicatives reflètent l'état actuel de nos connaissances et ne constituent pas une garantie.