

Sipa-RiceMalt 48*



Couleur

CATÉGORIE

Sirop

FORME

Liquide

ORIGINE

Riz / Orge malté

DÉMINÉRALISATION

aucune

DESCRIPTION

Sirop de riz et d'orge malté biologique liquide, obtenu par hydrolyse des farines de riz et d'orge malté grâce aux enzymes naturelles issues du maltage. Il est de couleur brun clair, a un goût riz légèrement malté et sucré.

ETIQUETAGE

Sirop de riz et d'orge malté non raffiné, extrait de riz et d'orge malté.

UTILISATIONS

Biscuits, produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), confiseries, etc.

FONCTIONNALITÉS

Matières sucrantes / colorant naturel/ goût céréale.

CERTIFICATIONS

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

ALLERGÈNES

- Législations concernées: 2011/1169/EC
- Gluten présence

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 1881/2006/EC

CONSERVATION*

- 210 jours en seau à <25°C
- 390 jours en seau à <12°C
- 390 jours en fût à <25°C
- 210 jours en conteneur à <25°C
- 390 jours en conteneur à <12°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.)	48
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRIX	
Energie (kCal)	316
Energie (kJ)	1321
Lipides g	0.3
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	77
dont sucres totaux	46.5
dont carbohydrates >DP2	30.5
Protéines g	1.5
Sel g	0.10

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 80 BRIX
Sucres totaux	58	46.5
dont fructose	1	0.5
dont glucose	11	9
dont maltose	46	37

pH	4.0 - 6.0
Activité de l'eau	0.73
Viscosité à 25°C (mPa.s) à 80 brix	9000
Coloration (EBC solution 10%)	1.7

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	1930
Fer	2
Calcium	70
Magnesium	340
Phosphore	1250

MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<2000
Moisissures /g	<100
Levures /g	<200
E.Coli /g	<10
Enterobacteriaceae /g 30°C	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<10
Clostridium perfringens /g	<1
Salmonella /25g	<1
Listeria monocytogenes /25g	<1



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