

FORME

Déshydraté

CATÉGORIE

Sirop déshydraté

ORIGINE

Riz

DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

DESCRIPTION

Sirop de riz biologique 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.) | 32±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 | 14.5 |
| dont carbohydrates >DP2 | 77.5 |
| Protéines g | 0.6 |
| Sel g | 0.13 |

| | SUR MATIÈRE SÈCHE | A 96 % MS |
|---------------|-------------------|-----------|
| Sucres totaux | 15 | 14.5 |
| dont glucose | 8.0 | 7.7 |
| dont maltose | 7.0 | 6.7 |

| | |
|----|-----------|
| pH | 4.0 - 6.0 |
|----|-----------|

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

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*

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

CONDITIONNEMENT*

- 25kg

CODE DOUANIER*

- 1702 3090