

Sipadry-rice 32*



Couleur

CATÉGORIE

Sirop déshydraté

FORME

Déshydraté

ORIGINE

Riz

DÉMINÉRALISATION

aucune

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), baby-food, soupes déshydratées, pharmacie, cosmétique, etc.

FONCTIONNALITÉS

Agent de charge/ goût céréale/ croquant.

CERTIFICATIONS

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

ALLERGÈNES

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

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 1881/2006/EC

CONSERVATION*

- 720 jours en sac à <25°C

CONDITIONNEMENT*

- 25kg

CODE DOUANIER*

- 1702 3090

CERTISYS BE-BIO-01*

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

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	18.0
dont carbohydrates >DP2	74
Protéines g	0.6
Sel g	0.13

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 96 % MS
Sucres totaux	19	18.0
dont glucose	7	6.7
dont maltose	12	11.5

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
Enterobacteriaceae /g 30°C	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<100
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.