

FORME

Déshydraté

CATÉGORIE

Protéine

ORIGINE

Riz

DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

DESCRIPTION

Concentré de protéines de riz biologique obtenu par enrichissement en protéines et séchage du sous-produit issu du processus de fabrication de nos sirops de riz biologique. Poudre blanche à jaune clair avec un léger goût de riz.

ETIQUETAGE

Concentré de protéines de riz biologique

UTILISATIONS

Biscuits, produits laitiers, substituts de produits laitiers, pharmacie, cosmétiques, pain, pâtes, barres protéinées, etc.

FONCTIONNALITÉS

Goût léger de céréales, enrichissement en protéines, réduction des calories, augmentation de la valeur nutritionnelle, etc.

* 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: 10/06/2025

ANALYSE**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À % MS**

| | |
|-------------------------------|-----------------|
| Energie (kCal) | 379 |
| Energie (kJ) | 1606 |
| Lipides g | 2 |
| dont acides gras saturés | 0.4 |
| Glucides totaux g/100g | 8 |
| dont sucres totaux | 1 |
| Fibres | 4.5 |
| Protéines g | 80 +/- 8 |
| Sel g | 0.05 |
| Cendres g | 1.5 |

COMPOSITION DES ACIDES AMINÉS ESSENTIELS (G/100 G DE PROTÉINES)

| | |
|------------------|-------------|
| Cys + Met | 4.5 |
| Trp | 1.4 |
| Thr | 3.5 |
| Val | 6 |
| Ileu | 4.2 |
| Leu | 8.6 |
| Tyr + Phe | 11.1 |
| Lys | 3.1 |
| His | 2.4 |

MINÉRAUX (PPM)

| | |
|-----------|------|
| Potassium | 100 |
| Fer | 33 |
| Calcium | 140 |
| Magnesium | 100 |
| Phosphore | 4000 |

MICROBIOLOGIE

| | |
|-----------------------------|--------|
| Germes mésophiles /g | <10000 |
| Moisissures /g | <500 |
| Levures /g | <500 |
| E.Coli /g | <10 |
| Staphylococcus aureus /g | <10 |
| Bacillus cereus /g | <500 |
| Salmonella /25g | Abs |
| Listeria monocytogenes /25g | Abs |

FORME

Déshydraté

CATÉGORIE

Protéine

ORIGINE

Riz

DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

* 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: 10/06/2025

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*

- 540 jours en sac à <25°C

CONDITIONNEMENT*

- 20kg

CODE DOUANIER*

- 2106 1020