

FORME

Liquide

CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

ORIGINE

Riz

DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

DESCRIPTION

Base de riz liquide, obtenue par hydrolyse de la farine de riz à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM). Elle est un peu trouble, de couleur légèrement jaune/doré à jaune/doré foncé et a un goût riz.

ETIQUETAGE

Riz (%).

UTILISATIONS

Produits végétaux (boissons, yaourts, desserts, glaces, etc.). Traitement UHT ou thermique recommandé si le produit est dilué (par exemple dans les boissons végétales).

FONCTIONNALITÉS

Bases pour produits végétaux: boissons, yaourts, desserts, glaces,...

* 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

ANALYSE

Brix	75±2
Dextrose équivalent (D.E.)	35

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 75 BRIX

Energie (kCal)	293
Energie (kJ)	1225
Lipides g	0.3
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	72
dont sucres totaux	25.5
dont carbohydrates >DP2	46.5
Protéines g	0.5
Sel g	0.08

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 75 BRIX
Sucres totaux	34	25.5
dont glucose	5	3.5
dont maltose	29	22

pH	4.5 - 6.5
Activité de l'eau	0.82
Viscosité à 25°C (mPa.s) à 75 brix	3500
Coloration (EBC solution 10%)	0.9

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	840
Fer	1
Calcium	40
Magnesium	200
Phosphore	600

MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<5000
Moisissures /g	<100
Levures /g	<200
E.Coli /g	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<100
Salmonella /25g	Abs
Listeria monocytogenes /25g	Abs

FORME

Liquide

CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

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

- Casher, Halal

CONTAMINANTS

- Législations concernées : 2023/915/EC, 2005/396/EC

CONSERVATION*

- 90 jours en fût à <12°C (Minimum 30 jours restants à la livraison)
- 90 jours en conteneur à <12°C (Minimum 30 jours restants à la livraison)

Nous recommandons d'utiliser nos sirops rapidement après ouverture.
Si le client désire quand même utiliser le produit, nous recommandons de mesurer le pH, vérifier l'absence visible de moisissure ou odeurs de fermentation et numération totale sur plaque des levures/moisissures.

CONDITIONNEMENT*

- 290kg
- 1400kg
- Vrac

CODE DOUANIER*