

FORME

Liquide

CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

ORIGINE

Riz

DÉMINÉRALISATION

none



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.).

FONCTIONNALITÉS

Base 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	80±2
Dextrose équivalent (D.E.)	62

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 80 BRIX	
Energie (kCal)	311
Energie (kJ)	1300
Lipides g	0.2
dont acides gras saturés	<0.1
Glucides totaux g/100g	77
dont sucres totaux	53.5
dont carbohydrates >DP2	23.5
Protéines g	0.5
Sel g	0.10

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 80 BRIX
Sucres totaux	67	53.5
dont glucose	29	23
dont maltose	38	30.5

pH	4.0 - 6.0
Activité de l'eau	0.7
Viscosité à 25°C (mPa.s) à 80 brix	10000
Coloration (EBC solution 10%)	2

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	840
Fer	1
Calcium	50
Magnesium	300
Phosphore	800

MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<2000
Moisissures /g	<100
Levures /g	<200
E.Coli /g	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<10
Salmonella /25g	Abs
Listeria monocytogenes /25g	Abs

FORME

Liquide

CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

ORIGINE

Riz

DÉMINÉRALISATION

none



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 a 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'oeufs	N	N
Poissons et produits à base de poissons	N	N
Arachides et 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*

- 390 jours en seau à <25°C (Minimum 90 jours restants a la livraison)
- 390 jours en fût à <25°C (Minimum 90 jours restants a la livraison)
- 390 jours en conteneur à <25°C (Minimum 90 jours restants a 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*

- 25kg
- 295kg
- 1400kg
- Vrac

CODE DOUANIER*

- 1702 3090