

FORME

Déshydraté

CATÉGORIE

Sirop déshydraté

ORIGINE

Riz

DÉMINÉRALISATION

aucune



Couleur

DESCRIPTION

Sirop de riz 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 à jour: 22/04/2025

ANALYSE

Matière sèche	96
Dextrose équivalent (D.E.)	18±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	8.0
dont carbohydrates >DP2	84
Protéines g	0.6
Sel g	0.13

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 96 % MS
Sucres totaux	8.5	8.0
dont glucose	4.5	4.3
dont maltose	4	3.8

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

- Casher, Halal

CONTAMINANTS

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

CONSERVATION*

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

CONDITIONNEMENT*

- 25kg

CODE DOUANIER*

- 1702 3090