

**Catégorie**

Boisson concentrée

**Forme**

Liquide

**Origine**

Riz

**Déminéralisation**

Aucune

**Description**

Sirup de riz biologique liquide, obtenu par hydrolyse de la farine de riz à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM). Il est transparent, légèrement doré et a un goût riz et légèrement sucré.

**Utilisation**

Produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, desserts, etc.), biscuits, glaces, produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), sauces, baby-food, etc.

**Fonctionnalités**

Goût céréale, anti-cristallisant, agent de charge, couverture, substitut de matières grasses, croquant.

**Certifications**

- UE produits issus de l'agriculture biologique Certisys BE-BIO-01
- Casher
- NOP: produit certifié bio par Certisys.

**Allergènes**

- Législations concernées : 2003/89/EC, 2006/142/EC
- Gluten: <20 ppm
- Autres: néant

**Conservation\***

- 270 jours en fût à <12°C
- 270 jours en conteneur à <12°C

**Analyses**

Matière sèche (%)	80
Dextrose équivalent (DE)	35
Protéines g/100g	0.50
Lipides g/100g	0.30
<b>Sucres totaux (sur matière sèche) g/100g</b>	<b>96</b>
Fructose	0
Glucose	5
Maltose	29
Sucres longs	62
pH	4,5 - 6,5
Activité d'eau	0.78
Viscosité à 25°C (mPa.s)	35400
Coloration (EBC solution 10%)	1.0
Index diastasique	<1
Energie (Kcal/100g)	312
<b>Minéraux (ppm)</b>	
Sodium	360
Potassium	840
Fer	1
Calcium	40
Magnesium	210
Phosphore	640
Cadmium	<0.10
Plomb	<0.20
Mercure	<0.03

**Microbiologie**

Germes mesophiles /g	<5000
Moisissures /g	<100
Levures /g	<200
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

**Conditionnements\***

- Vrac
- 295 kg
- 1400 kg

**Code douanier**

- 1702 3090

**CERTISYS BE-BIO-01**

- \* Ces mentions sont reprises sur l'étiquette produit

