



Fiche technique

MALTODEXTRINE DE RIZ BIOLOGIQUE

Utilisation :	Utilisée dans des biscuits, barres de céréales, confiseries, sauces, crèmes glacées, céréales, alimentation infantile, boissons pour sportifs (en poudre), etc...
Ingrédients :	Sirop de riz* <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Analyse :	<p>Matière sèche : 98 % Dextrose équivalent : 32 Protéines g/100g : 1.3 lipides g/100g : 0.5 Sucres totaux (sur matière sèche) g/100 g : 98</p> <ul style="list-style-type: none"> - fructose : 0 - glucose : 7 - maltose : 17 - sucres longs : 72 <p>pH : 4.0-6.0 Energie (Kcal/100 g) : 382 Minéraux (ppm)</p> <ul style="list-style-type: none"> - sodium : 500 - potassium : 1500 - fer : 2 - calcium : 132 - magnésium : 376 - phosphore : 1055 - cadmium : <0.1 - plomb : <0.2 - mercure : <0.03
Microbiologie :	Germes mésophiles/g : < 5000 Moisissures/g : <150 Levures/g : <300 E.coli/g : <10
Conservation :	24 mois à température ambiante, à l'abri de l'humidité
Conditionnement :	25 kg
	Tous les paramètres non nommés correspondent à la législation alimentaire

ACTIBIO

Tél : +33 243 569 517 - Fax : +33 243 569 783
mail : actibio@actibio.net web : www.actibio.net