



Fiche technique

SIROP DE RIZ DESHYDRATE BIOLOGIQUE

Caractéristique :	Sirop de riz* <i>*issu de l'agriculture biologique</i>
Utilisation :	Biscuits, barres aux céréales, confiseries, sauces, crème glacées, céréales, alimentation infantile, boisson pour sportifs (en poudre)
Certification :	Production, transformation et transport selon le décret européen (EWG) 2092 / 91 du 24 juin 1991
Analyse physico-chimique :	<p>Matière sèche : 96 % Protéines g/100 g : 1.3 Lipides g/100 g : 0.5 <u>Sucres totaux</u> (sur matière sèches) g/100 g : 96 Glucose : 7 - Maltose : 17 - Sucres longs : 72 PH : 4.0-6.0 Energie (kcal/100 g) : 362 <u>Minéraux (ppm) :</u> Sodium : 500 Potassium : 1500 Fer : 2 Calcium : 132 Magnésium : 378 Phosphore : 1056 Cadmium : <0.1 Plomb : <0.2 Mercure : <0.03</p>
Microbiologie :	<p>Germes mésophiles : <5000 Moisissures/g : <150 Levures/g : <300 E. Coli : <10 Enterobacteriaceae /g 30°C : <10 Staphylocoques : <10 Salmonelles/100 g : <1</p>
Conservation :	24 mois à température ambiante à l'abri de l'humidité
	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