



## SPECIFICATIONS ANALYTIQUES

**Produits  
Industriels**

**EXTRAIT DE RIZ NON-DIASTASIQUE  
DIARIZ S ND**

Page :  
1/2

### INGREDIENTS

Farine de riz, eau

### PREPARATION

Hydrolyse de farine de riz, grâce à l'utilisation d'enzymes naturelles (sans OGM)

### PROPRIETES FONCTIONNELLES ET APPLICATIONS

Propriétés fonctionnelles : édulcorants / coloration naturelle / goût de céréales

Utilisations : biscuits, pain, flocons de maïs et de blé, barres de céréales, confiseries, yaourts, sauces, desserts, saccharose, succédanés du miel, etc.....

### NORMES ORGANOLEPTIQUES

<i>Caractéristique</i>	<i>Cible</i>	<i>Méthode</i>
Aspect	Dense et liquide visqueux	Contrôle visuel
Couleur	Jaune dorée	Contrôle visuel
Odeur / Saveur	Odeur typique et goût sucré spécifique	Contrôle olfactif et gustatif

### NORMES PHYSICO-CHIMIQUES

<i>Caractéristique</i>	<i>Unité</i>	<i>Mini</i>	<i>Cible</i>	<i>Maxi</i>	<i>Méthode</i>
Réfraction	g / 100 g	80		82	Brix
Dextrose équivalent		58		62	DE % in d.s.
Couleur EBC		n.d.		2	Couleur ( EBC solution 10% )
pH	-	4.5		5.5	10% solution
Densité apparente		1.39		1.41	g/ml at 20°C
Activité diastasique / M.S	° P. ° W.K ° L	0		0	Pollack Windisch-Kolbach Lintner
Sucres plus élevés		Reste			
Glucose		28		35	% d.s.
Fructose		0		0	
Maltose		44		50	

**SPECIFICATIONS ANALYTIQUES****Produits Industriels****EXTRAIT DE RIZ NON-DIASTASIQUE  
DIARIZ S ND**Page :  
2/2**VALEUR NUTRITIONNELLE**

<i>Caractéristique</i>	<i>Unité</i>	<i>Mini</i>	<i>Cible</i>	<i>Maxi</i>	<i>Méthode</i>
Energie	kcal/100 g		315		
Energie	Kj/100 g		1,338.4		
Lipides Dont : - Saturés - Mono-insaturés - Polyinsaturés	g/100 g		0.2  0		g/ 100 g
Glucides Dont : - Sucres - Polyols - Amidon	g/100 g		78		
Fibres alimentaires	g/100 g		0		
Protéines	g/100 g		0.4		
Sel	g/100 g		0.05		

**PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES**

<i>Caractéristique</i>	<i>Unité</i>	<i>Mini</i>	<i>Cible</i>	<i>Maxi</i>	<i>Méthode</i>
Numération bactérienne totale	ufc/g			2,000	
Moisissures	ufc/g			100	
Levures	ufc/g			200	
Salmonelles	ufc/25 g			absent	

**CERTIFICATIONS ET LEGISLATIONS**

Conformes aux exigences légales actuelles de l'Union Européenne

Le produit ne contient pas d'ingrédients génétiquement modifiés ou dérivés par l'organisme génétiquement modifié

La présence d'allergènes est nulle en accord avec les directives

2000/13/CE , 2004/77/CE, 2005/63/CE, 2006/142/CE

**ETIQUETAGE**

DLUO : 12 mois après la date de fabrication

Conservation : température entre 16°C et 20°C dans un local sec

Ne pas exposer aux rayons solaires

Bien refermer le sac après utilisation