

# 760K - Organic Rice syrup 60

## Descrizione Prodotto / Description:

Dolcificante derivato dall'idrolisi della farina di riso con l'utilizzo di enzimi non OGM  
Sweetener produced from rice flour hydrolysis by means of GMO-free enzymes

## Applicazioni / Use:

Il prodotto può essere utilizzato nella produzione di prodotti da forno, confetture, succhi di frutta, bevande vegetali ed energetiche, gelati, come sostituto del saccarosio, nei prodotti farmaceutici etc.  
Prodotto destinato all'uso come ingrediente nell'industria alimentare. L'utilizzatore è tenuto ad adottare adeguate misure di controllo dei corpi estranei.  
*The product can be used as ingredient for baked products, jams, fruit juices, vegan and energy drinks, ice-creams, saccharose replacement, pharmaceutical preparations etc.*  
*Product intended for use as an ingredient in the food industry. The user is responsible to adopt suitable foreign body control measures.*

## Composizione / Composition:

farina di riso, acqua  
rice flour, water

## Caratteristiche Organolettiche / Organoleptic properties:

Aspetto / Appearance: sciroppo denso / viscous syrup  
Colore / Colour: giallo tenue / light yellow  
Odore / Smell: neutro / neutral  
Gusto / Taste: dolce senza retrogusti tipici della materia prima / sweet, no aftertastes of the raw material

## Caratteristiche Chimico-Fisiche / Chemical-physical properties:

(Valori produttivi medi s.s.) / (Medium production values d.s.)

Destrosio equivalente DE% / Dextrose Equivalent DE%	58-64
Brix / Brix	78-82
Fruttosio / Fructose %	0
Glucosio / Glucose %	28-34
Maltosio / Maltose %	34-42
Zuccheri a lunga catena / Higher sugars %	Diff./Other
Ph / Ph	4-6

## Valori Nutrizionali / Nutritional Values:

(Valori produttivi medi per 100g) / (Medium production values for 100 g)

Carboidrati / Carbohydrates g/100g	79
di cui zuccheri / of which sugars	62
Proteine / Proteins g/100g	<0,5
Grassi / Fat g/100g	<0,5
di cui saturi / of which saturated	0
Sale / Salt g/100g	0,09
Fibra / Fibers g/100g	0
Valore Energetico / Energy KJ/100g	1358
Valore Energetico / Energy KCal/100g	319

## Parametri Microbiologici / Microbiological parameters:

CTB / TBC ufc/g max *	5000
Muffe / Moulds ufc/g max *	500
Lieviti / Yeasts ufc/g max *	500
Salmonella ufc/g max	assente/absent

\*I valori indicati sono da ritenersi puramente indicativi / The values indicated are to be considered purely indicative

**SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET****Allergeni / Allergens:**

Sostanze allergeni/Allergens	Presenza nel prodotto/ Presence in the product		Presenza su linea di produzione/ Presence in the production line		Presenza nello stabilimento/ Presence in the factory		Rischio contaminazione accidentale/Risk of accidental contamination	
	SI/ YES	NO/NO	SI/ YES	NO/NO	SI/ YES	NO/NO	SI/ YES	NO/NO
Cereali contenenti glutine (*) e prodotti derivati/ Cereals containing gluten (*) and derived products		X		X	X			X
Crostacei e prodotto a base di crostacei/ Shellfishes and products based on shellfishes		X		X		X		X
Uova e prodotti a base di uova/ Eggs and products based on eggs		X		X		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce/ Fish and products based on fish		X		X		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ Peanuts and products based on peanut		X		X		X		X
Soia e prodotti a base di soia/ Soya and products based on soya		X		X		X		X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/ Milk and products based on milk (lactose included)		X		X		X		X
Frutta a guscio (**) e prodotti derivati/ Nuts (**) and products thereof		X		X		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and products based on celery		X		X		X		X
Senape e prodotti a base di senape Mustard and products based on mustard		X		X		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ Sesame seeds and products based on sesame		X		X		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> / Sulphurous anhydride and sulphites in concentrations major to 10 mg/kg or 10 mg/l as SO <sub>2</sub> in the finished product		X		X		X		X
Lupino e prodotti a base di lupino/ Lupin and products thereof		X		X		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ Molluscs and products thereof		X		X		X		X
(*) : grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati/ wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or their hybridised strains Glutine: < 20mg/kg. - Gluten < 20mg/kg								
(**): mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Junglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoiesis (Wangehn) K.Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (macadamia ternifolia)/ almonds (Amigdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Junglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts [Carya illinoiesis (Wangehn) K.Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), Queensland nuts (macadamia ternifolia)								

**Packaging:**

Codice Art. Art. Code	Collo Kg Unit Kg	Tipo Type	Colli/pallet Units/ pallet	Da consumarsi preferibilmente entro Best before end
BPIURICE6025KG	25	secchi/buckets	33	24 mesi/months*
BPIURICE6025KGJ	25	taniche jerrycans	24	24 mesi/months*
BPIURICE60.IBC	700 ≤ 1400	IBC	1	24 mesi/months*

\* non aperto / not opened

**Dichiarazione di conformità imballaggio primario / Declaration of compliance primary packaging:**  
Reg. UE.: 1935/04 – 2023/06 – 10/2011 – s.m.i. and subsequent amendments and additions

**Conservazione e stoccaggio / Preservation and storage:**

Il prodotto deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore ed è soggetto a naturale imbrunimento. Condizioni di conservazione: Temperatura: > 15°C e < 30°C; Umidità: > 40% e < 60%.  
*The product must be preserved in the shelter of light and heat and it is subject to natural darkening.*  
Storage conditions: Temperature: > 15°C and < 30°C; Humidity: > 40% and < 60%.

**OGM / GMO:**

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati o derivati da organismi geneticamente modificati  
*The product does not contain or comes from Genetically Modified Organisms*

**Nanomateriali ingegnerizzati / Engineered nanomaterials**

Non contiene nanomateriali ingegnerizzati Reg. UE 1169/2011  
*Product not containing engineered nanomaterials – EU Reg. 1169/2011 and subsequent amendments and additions*

**Radiazioni ionizzanti / Ionized radiations**

Non trattato con radiazioni ionizzanti Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.  
*Product not treated with ionized radiations – EU Reg. 1169/2011 and subsequent amendments and additions*

**Contaminanti / Contaminants**

Prodotto: conforme al Reg. (UE) 2023/915 e s.m.i.  
*Product: in compliance with (EU) Reg 2023/915 and subsequent amendments and additions*

**Certificazioni / Certifications:**

Prodotto biologico: conforme al Reg. UE 848/2018  
*Organic product: in compliance with EU Reg. 848/2018*

**Etichettatura / Intended labelling:**

Sciropo di riso / Rice syrup



**Covitar, s.r.o.**  
Rybná 716/14, 110 00 Praha 1  
IČ: 03507505, DIČ: CZ03507505  
E-mail: tawico@gmail.com

*Checked by: Ing. Jagošová Andrea*

*Covitar s.r.o. Rybná 716/24  
Praha 1 110 00  
Czech republic  
Tel: + 420 734 393 011  
info@covitar.cz  
www.covitar.eu*