

FORM

Flüssig



Farbe

KATEGORIE

Konzentrierter Fruchtsaft

URSPRUNG

Datteln

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Dattelsaftkonzentrat entsteht durch Kochen, Entsteinen, Pressen und Filtern der Früchte. Anschließend werden die dabei entstandenen zwei Komponenten konzentrierter Fruchtpüree und -saft gemischt. Das Konzentrat ist dunkelbraun und hat einen typisch süßen Fruchtgeschmack.

KENNZEICHNUNG

Dattelpuree

GEBRAUCH

Kekse, Molkerei- und Zeralien (Getränke, Joghurte, Desserts usw.), Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Konditorwaren, Fruchtzubereitungen, Eiscremes, Backwaren, Imbisse, Ersatzstoffe für Saccharose und Honig für den Direktverbraucher usw.

FUNKTIONALITÄT

Süßstoffe, Fruchtgeschmack, Farbstoff, Viskosität, Fasern, usw.

* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

Diese vorläufigen analytischen Werte spiegeln den derzeitigen Stand unserer Kenntnisse wieder und bilden keine Garantie.

Letzte Aktualisierung: 22/04/2025

ANALYSE

Brix	69±2
------	------

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 69 BRIX

Energie (Kcal)	244
Energie (KJ)	1020
Fettgehalt g	0.1
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	58
davon Gesamtzucker	55-58
Fasern	3
Eiweiß g	1.3
Salz g	0.10

	IN TROCKENMASSE	BEI 69 BRIX
Gesamtzucker	80-84	55-58
davon Fruktose	19-40	13-28
davon Glukose	20-40	14-28
davon Sukrose	3-44	2-30

pH	4.0 - 5.5
Wasseraktivität	0.81
Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 69 brix	2800
Färbung (EBC-Lösung 10%)	40

MINERALIEN (PPM)

Kalium	6200
Eisen	6
Kalzium	395
Magnesium	406
Phosphor	410

MIKROBIOLOGIE

Mesophile Keime /g	<5000
Schimmel /g	<150
Hefen /g	<300
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus Cereus /g	<100
Salmonellen /25g	Abw
Monozytogene Listeria /25g	Abw

FORM

Flüssig



Farbe

KATEGORIE

Konzentrierter Fruchtsaft

URSPRUNG

Datteln

VERFEINERUNG

Keine

* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

Diese vorläufigen analytischen Werte spiegeln den derzeitigen Stand unserer Kenntnisse wieder und bilden keine Garantie.

Letzte Aktualisierung: 22/04/2025

ALLERGENE
**PRESENCE SPUREN
(J/N/VALUE) (J/N/VALUE)**

Glutenhaltiges Getreide und deren Erzeugnisse	N	N
Gluten	N	<20 ppm
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	N	N
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Sulfite > 10 ppm	N	N
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N

ZERTIFIZIERUNGEN

- Kosher, Halal

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC, 2005/396/EC

LAGERUNG*

- 360 Tage in Fässer bei <25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage)

Wir empfehlen, unsere Sirupe sofort nach dem Öffnen vollständig zu verbrauchen.
Wenn Sie das Produkt nach MHD noch verwenden möchten, empfehlen wir Ihnen, den pH-Wert zu messen, und Sie sicherzustellen, dass keine sichtbaren Schimmelpilze oder Fermentationsgeruch vorhanden sind, und eine Analyse auf die Gesamtzahl der Keime/Hefen/Schimmel durchzuführen.

VERPACKUNG**

- 240kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 2007 9939