



KATEGORIE

Konzentrierter Fruchtsaft

FORM

Flüssig

URSPRUNG

Datteln

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

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

KENNZEICHNUNG

Dattelpuree

GEBRAUCH

Kekse, Molkerei- und Zerialien (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.

ZERTIFIZIERUNGEN

- Kosher, Halal

ALLERGENE

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2011/1169/EC
- Gluten <20 ppm

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 1881/2006/EC

LAGERUNG*

- 360 Tage in Fässer bei <25°C

VERPACKUNG**

- 240kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 2007 9939

- * Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich.

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	<1
Monozytogene Listeria /25g	<1