



Farbe

KATEGORIE

Konzentrierter Fruchtsaft

FORM

Flüssig

URSPRUNG

Datteln

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Konzentrierter Dattelsaft, durch Kochen, Entkernen, Pressen, Filtration und Konzentration gewonnen. Der Saft ist dunkelbraun und hat einen typischen süßen Fruchtgeschmack.

KENNZEICHNUNG

(Nicht raffiniertes/-es) Dattelsaftkonzentrat, Dattelsirup

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 usw.

ZERTIFIZIERUNGEN

- Kosher, Halal

ALLERGENE

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

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 1881/2006/EC

LAGERUNG*

- 720 Tage in Fässer bei <25°C
- 390 Tage in container bei <12°C

VERPACKUNG**

- 270kg
- 1400kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 2009 8938

- * Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich.

ANALYSE

Brix 75±2

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 75 BRIX

Energie (Kcal)	271
Energie (KJ)	1133
Fettgehalt g	0.1
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	66
davon Gesamtzucker	63-66
Eiweiß g	1.4
Salz g	0.20

	IN TROCKENMASSE	BEI 75 BRIX
Gesamtzucker	84-88	63-66
davon Fruktose	20-40	15-30
davon Glukose	22-40	16-30
davon Sukrose	3-45	2-34

pH	4.0 - 5.5
Wasseraktivität	0.7
Viskosität bei 25°C (mPa.s) bei 75 brix	3000
Färbung (EBC-Lösung 10%)	68

MINERALIEN (PPM)

Kalium	7400
Eisen	4.4
Kalzium	420
Magnesium	460
Phosphor	500

MIKROBIOLOGIE

Mesophile Keime /g	<2000
Schimmel /g	<100
Hefen /g	<200
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus Cereus /g	<10
Salmonellen /25g	<1
Monozytogene Listeria /25g	<1