

Natu-Figs*



Farbe

KATEGORIE

Konzentrierter Fruchtsaft

FORM

Flüssig

URSPRUNG

Feigen

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Konzentrierter Feigensaft, durch Kochen der Früchte, Pressen, Filtration, Konzentration. Der Saft ist dunkelbraun und hat einen typischen fruchtigen und süßen Geschmack.

KENNZEICHNUNG

Nicht raffiniertes/-er Feigensaftkonzentrat / Feigensirup.

GEBRAUCH

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

FUNKTIONALITÄT

Süßstoff, Fruchtgeschmack, natürlicher Farbstoff.

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 zwischen 18°C und 25°C

VERPACKUNG**

- 270kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 2009 8938

- * Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich.

ANALYSE

Brix 75±2

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 75 BRIX

Energie (Kcal)	265
Energie (KJ)	1108
Fettgehalt g	< 0.1
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	65
davon Gesamtzucker	58-65
Eiweiß g	1
Salz g	0.80

	IN TROCKENMASSE	BEI 75 BRIX
Gesamtzucker	77-86	58-65
davon Fruktose	37-44	28-33
davon Glukose	38-45	29-34
davon Sukrose	0-4	0-3

pH 4.0 - 5.0

Wasseraktivität 0.7

Viskosität bei 25°C (mPa.s) bei 75 brix 1280

Färbung (EBC-Lösung 10%) 27

MINERALIEN (PPM)

Kalium 8550

Eisen 14

Kalzium 550

Magnesium 740

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



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