

## FORM

Flüssig

## KATEGORIE

Sirup

## URSPRUNG

Hirse

## VERFEINERUNG

Keine



Farbe

## BESCHREIBUNG

Flüssiger Hirsesirup, der durch die Hydrolyse von Hirsemehl mit natürlichen Enzymen gewonnen wird (GMO-frei). Gelb-beige Farbe mit leicht süßem Geschmack.

## KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Hirsesirup, Hirseextrakt

## GEBRAUCH

Molkerei- und Zerealien (Getränke, Joghurte, Desserts usw.), Kekse, Eiscremes, Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Soßen, usw.

## FUNKTIONALITÄT

Viskosität, Deckung, getreidegeschmack, Knuspervermögen, Basis für Getränke auf pflanzlicher und Desserts.

\* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

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

Letzte Aktualisierung: 09/05/2025

## ANALYSE

Brix	72±2
Dextroseäquivalent (DE)	19

### NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 72 BRIX

<b>Energie (Kcal)</b>	<b>286</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1214</b>
<b>Fettgehalt g</b>	<b>1.2</b>
davon gesättigte Fettsäuren	0.5
<b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b>	<b>68</b>
davon Gesamtzucker	5.6
davon Kohlenhydraten >DP2	64.4
<b>Eiweiß g</b>	<b>0.8</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.04</b>

	IN TROCKENMASSE	BEI 72 BRIX
<b>Gesamtzucker</b>	<b>7.8</b>	<b>5.6</b>
davon Glukose	0.9	0.6
davon Maltose	6.2	4.5

pH	4,5 - 6,5
Wasseraktivität	0.91
Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 72 brix	8000

## MINERALIEN (PPM)

Kalium	170
Eisen	0.08
Kalzium	1.2
Magnesium	22
Phosphor	91.4

## MIKROBIOLOGIE

Mesophile Keime /g	<10000
Schimmel /g	<500
Hefen /g	<500
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus Cereus /g	<500
Salmonellen /25g	Abw
Monozytogene Listeria /25g	Abw

## FORM

Flüssig

## KATEGORIE

Sirup

## URSPRUNG

Hirse

## VERFEINERUNG

Keine



Farbe

## 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

## USAGE RECOMMENDATIONS

UHT oder Wärmebehandlung empfohlen, wenn das Produkt verdünnt ist (z. B. bei pflanzlichen Getränken).

\* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

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

Letzte Aktualisierung: 09/05/2025

## ZERTIFIZIERUNGEN

- Kosher, Halal

## KONTAMINANTEN

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

## LAGERUNG\*

- 120 Tage in CO2 inerted container bei <12°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 30 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\*\*

- 1300kg

## ZOLLTARIFNUMMER\*

- 1702 3090