

FORM

Flüssig



Farbe

KATEGORIE

Sirup

URSPRUNG

Reis

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Flüssiger Reissirup, durch die Hydrolyse des Reismehls mit Hilfe natürlicher (GMO-freier) Enzyme gewonnen. Leicht trübe, leicht goldgelbe bis tief goldgelbe Farbe und hat einen süßen Reisgeschmack.

KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Reis Sirup, Reis-Extrakt.

GEBRAUCH

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

FUNKTIONALITÄT

Getreidegeschmack, Füllstoff, Deckung, Knusprigmacher.

* 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	80±2
------	------

Dextroseäquivalent (DE)	35
-------------------------	----

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 80 BRIX

Energie (Kcal)	312
Energie (kJ)	1304
Fettgehalt g	0.3
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	77
davon Gesamtzucker	27
davon Kohlenhydraten >DP2	50
Eiweiß g	0.5
Salz g	0.10

	IN TROCKENMASSE	BEI 80 BRIX
Gesamtzucker	34	27
davon Glukose	5	4
davon Maltose	29	23

pH	4.5 - 6.5
----	-----------

Wasseraktivität	0.78
-----------------	------

Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 80 brix	22000
--	-------

Färbung (EBC-Lösung 10%)	1
--------------------------	---

MINERALIEN (PPM)

Kalium	840
--------	-----

Eisen	1
-------	---

Kalzium	40
---------	----

Magnesium	210
-----------	-----

Phosphor	640
----------	-----

MIKROBIOLOGIE

Mesophile Keime /g	<5000
--------------------	-------

Schimmel /g	<100
-------------	------

Hefen /g	<200
----------	------

E.Coli /g	<10
-----------	-----

Staphylococcus Aureus /g	<10
--------------------------	-----

Bacillus Cereus /g	<100
--------------------	------

Salmonellen /25g	Abw
------------------	-----

Monozytogene Listeria /25g	Abw
----------------------------	-----

FORM	
Flüssig	
KATEGORIE	Farbe
Sirup	
URSPRUNG	
Reis	
VERFEINERUNG	
Keine	

USAGE RECOMMANDATIONS

UHT oder Wärmebehandlung empfohlen, wenn das Produkt verdünnt ist (z. B. bei pfanzlichen 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: 22/04/2025

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

- 270 Tage in Eimer bei <12°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage)
- 270 Tage in Fässer bei <12°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage)
- 270 Tage in container bei <12°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**

- 25kg
- 295kg
- 1400kg
- Tankwagen

ZOLLTARIFNUMMER*

- 1702 3090