

FORM

Flüssig



Farbe

KATEGORIE

Sirup

URSPRUNG

Reis

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Flüssiger Reissirup, der durch Hydrolyse von Reismehl mit natürlichen Enzymen gewonnen wird (GMO-frei), gelb-beige Farbe, leicht süßer Geschmack.

KENNZEICHNUNG

Dehydrierter, nicht raffinierter Hafersirup, Haferextrakt.

GEBRAUCH

Molkerei- und Zeralien (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	73±2
------	------

Dextroseäquivalent (DE)	19
-------------------------	----

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 73 BRIX

Energie (Kcal)	282
Energie (kJ)	1199
Fettgehalt g	<0,1
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	70.2
davon Gesamtzucker	5.6
davon Kohlenhydraten >DP2	64.6
Eiweiß g	0.3
Salz g	0.04

IN TROCKENMASSE BEI 73 BRIX

Gesamtzucker	7.8	5.6
davon Glukose	1.3	0.9
davon Maltose	6.5	4.7

pH	4,5 - 6,5
----	-----------

Wasseraktivität	0.89
-----------------	------

Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 73 brix	15000
--	-------

MINERALIEN (PPM)

Kalium	100
--------	-----

Magnesium	10
-----------	----

Phosphor	40
----------	----

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	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: 09/05/2025

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*

- 120 Tage in CO2 inerter 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