

Natu-Spelt 35*



Farbe

KATEGORIE

Sirup

FORM

Flüssig

URSPRUNG

Dinkel

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Flüssiger Dinkelsirup, gewonnen per Hydrolyse von Dinkelmehl und mit Hilfe natürlicher (GMO-freier) Enzyme. Der Sirup ist hellbraun, schmeckt nach Dinkel und süß.

KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Dinkelsirup, Dinkel-Extrakt.

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

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

ZERTIFIZIERUNGEN

- Kosher, Halal

ALLERGENE

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2011/1169/EC
- Gluten

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 1881/2006/EC

LAGERUNG*

- 120 Tage in Fässer bei <12°C
- 120 Tage in container bei <12°C

VERPACKUNG**

- 280kg
- 1400kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 1702 3090

- * Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich.

ANALYSE

Brix	76±2
Dextroseäquivalent (DE)	38
NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 76 BRIX	
Energie (Kcal)	307
Energie (KJ)	1283
Fettgehalt g	1.2
davon gesättigte Fettsäuren	0.2
Gesamtkohlenhydrate g/100g	71
davon Gesamtzucker	38.5
davon Kohlenhydraten >DP2	32.5
Eiweiß g	3
Salz g	0.03

	IN TROCKENMASSE	BEI 76 BRIX
Gesamtzucker	51	38.5
davon Glukose	2	1.5
davon Maltose	49	37

pH	4.5 - 6.5
Wasseraktivität	0.82
Viskosität bei 25°C (mPa.s) bei 76 brix	14000
Färbung (EBC-Lösung 10%)	4.8

MINERALIEN (PPM)

Kalium	1710
Eisen	1.3
Kalzium	65
Magnesium	330
Phosphor	1550

MIKROBIOLOGIE

Mesophile Keime /g	<10000
Schimmel /g	<150
Hefen /g	<300
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus Cereus /g	<100
Salmonellen /25g	<1
Monozytogene Listeria /25g	<1



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