

**FORM**

Flüssig

**KATEGORIE**

Sirup

**URSPRUNG**

Dinkel

**VERFEINERUNG**

Keine



Farbe

**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, , Backwaren, Imbisse, Ersatzstoffe für Saccharose und Honig für den Direktverbraucher usw.

**FUNKTIONALITÄT**

Süßstoffe/Getreidegeschmack.

\* 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)	58

**NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 80 BRIX**

<b>Energie (Kcal)</b>	<b>314</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1313</b>
<b>Fettgehalt g</b>	<b>0.2</b>
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1
<b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b>	<b>74.5</b>
davon Gesamtzucker	55
davon Kohlenhydraten >DP2	19.5
<b>Eiweiß g</b>	<b>3.6</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.15</b>

	IN TROCKENMASSE	BEI 80 BRIX
<b>Gesamtzucker</b>	<b>69</b>	<b>55</b>
davon Glukose	25	20
davon Maltose	44	35

pH	4.0 - 6.0
Wasseraktivität	0.71
Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 80 brix	18000
Färbung (EBC-Lösung 10%)	5

**MINERALIEN (PPM)**

Kalium	4470
Eisen	4
Kalzium	60
Magnesium	720
Phosphor	3100

**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	Abw
Monozytogene Listeria /25g	Abw

## FORM

Flüssig

## KATEGORIE

Sirup

## URSPRUNG

Dinkel

## VERFEINERUNG

Keine



Farbe

## ALLERGENE

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

Glutenhaltiges Getreide und deren Erzeugnisse	J	J
Gluten	J	J
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: 22/04/2025

## ZERTIFIZIERUNGEN

- Kosher, Halal

## KONTAMINANTEN

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

## LAGERUNG\*

- 390 Tage in Eimer bei <25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage)
- 390 Tage in Fässer bei <25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage)
- 390 Tage in container bei <25°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