

Natu-Spelt 58*



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

Süßstoffe/Getreidegeschmack.

ZERTIFIZIERUNGEN

- Kosher, Halal

ALLERGENE

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

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 1881/2006/EC

LAGERUNG*

- 390 Tage in Eimer bei <25°C
- 390 Tage in Fässer bei <25°C
- 390 Tage in container bei <25°C

VERPACKUNG**

- 25kg
- 295kg
- 1400kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 1702 3090

- * Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich.

ANALYSE

Brix	80±2
Dextroseäquivalent (DE)	58
NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 80 BRIX	
Energie (Kcal)	314
Energie (KJ)	1313
Fettgehalt g	0.2
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	74.5
davon Gesamtzucker	55
davon Kohlenhydraten >DP2	19.5
Eiweiß g	3.6
Salz g	0.15

	IN TROCKENMASSE	BEI 80 BRIX
Gesamtzucker	69	55
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	<1
Monozytogene Listeria /25g	<1



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