

FORM

Flüssig



Farbe

KATEGORIE

Sirup

URSPRUNG

Gerstenmalz

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Flüssiger biologischer Braugerstensirup, durch Hydrolyse von gemälztem Gerstenmehl und natürlicher (GMO-freie) Enzyme gewonnen. Dunkelbraun, mit typischem Malzgeschmack und etwas süßlich.

KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter/-es Gerstenmalzsirup, Gerstenmalz -Extrakt.

GE BRAUCH

Kekse, Molkerei- und Zeralien (Getränke, Joghurte, Desserts usw.), Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Konditorwaren, Backwaren, Imbisse, Ersatzstoffe für Saccharose und Honig für den Direktverbraucher usw.

FUNKTIONALITÄT

Süßstoffe / natürlicher Farbstoff/ Getreidegeschmack.

* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

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

Letzte Aktualisierung: 22/04/2025

ANALYSE

Brix	80±2
------	------

Dextroseäquivalent (DE)	48
-------------------------	----

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 80 BRIX

Energie (Kcal)	314
Energie (kJ)	1313
Fettgehalt g	0.2
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	73.5
davon Gesamtzucker	41.5
davon Kohlenhydraten >DP2	32
Eiweiß g	4.4
Salz g	0.13

IN TROCKENMASSE BEI 80 BRIX

Gesamtzucker	51.5	41.5
davon Fruktose	3	2.5
davon Glukose	11	9
davon Maltose	36	29
davon Sukrose	1.5	1

pH	4.0 - 6.0
----	-----------

Wasseraktivität	0.73
-----------------	------

Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 80 brix	16500
--	-------

MINERALIEN (PPM)

Kalium	3600
Eisen	5
Kalzium	100
Magnesium	560
Phosphor	2400

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	
Gerstenmalz	
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	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

ZERTIFIZIERUNGEN

- EU 2018/848: Biologisch angebautes Produkt - Certisys BE-BIO-01*
- Kosher, Halal

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC

LAGERUNG*

- 300 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)
- 300 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