

# Sipa-BarleyMalt 48\*



Farbe

## KATEGORIE

Sirup

## FORM

Flüssig

## URSPRUNG

Gerstenmalz

## VERFEINERUNG

Keine

## BESCHREIBUNG

Flüssiger biologischer Braugerstensirup, durch Hydrolyse von gemälztem Gerstenmehl und die beim Mälzen entstehenden natürlichen Enzyme gewonnen. Dunkelbraun, mit typischem Malzgeschmack und etwas süßlich.

## KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter/-es Gerstenmalzsirup, Gerstenmalz -Extrakt.

## GEBRAUCH

Kecke, Molkerei- und Zerialien (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.

## ZERTIFIZIERUNGEN

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

## ALLERGENE

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

## KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 1881/2006/EC

## LAGERUNG\*

- 210 Tage in Eimer bei <25°C
- 390 Tage in Eimer bei <12°C
- 390 Tage in Fässer bei <25°C
- 210 Tage in container bei <25°C
- 390 Tage in container bei <12°C

## VERPACKUNG\*\*

- 25kg
- 295kg
- 1400kg

## ZOLLTARIFNUMMER\*

- 1702 3090

## CERTISYS BE-BIO-01\*

- \* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich.

## ANALYSE

Brix	80±2
Dextroseäquivalent (DE)	48

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>73.5</b>
davon Gesamtzucker	41.5
davon Kohlenhydraten >DP2	32
<b>Eiweiß g</b>	<b>4.4</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.13</b>

	IN TROCKENMASSE	BEI 80 BRIX
<b>Gesamtzucker</b>	<b>51.5</b>	<b>41.5</b>
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
Färbung (EBC-Lösung 10%)	15

## MINERALIEN (PPM)

Kalium	3600
Eisen	5
Kalzium	100
Magnesium	560
Phosphor	2400

## 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.