

**FORM**

Flüssig

**KATEGORIE**

Konzentrierter Fruchtsaft

**URSPRUNG**

Datteln

**VERFEINERUNG**

Keine



Farbe

**BESCHREIBUNG**

Konzentrierter biologischer Dattelsaft, durch Kochen, Pressen, Filtration und Konzentration gewonnen. Der Saft ist dunkelbraun und hat einen typischen süßen Fruchtgeschmack.

**KENNZEICHNUNG**

Nicht raffiniertes/-er Dattelsaftkonzentrat / Dattelsirup.

**GEBRAUCH**

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

**FUNKTIONALITÄT**

Süßstoffe, Fruchtgeschmack, Farbstoff usw.

\* 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 75±2

**NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 75 BRIX**

<b>Energie (Kcal)</b>	<b>271</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1133</b>
<b>Fettgehalt g</b>	<b>0.1</b>
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
<b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b>	<b>66</b>
davon Gesamtzucker	63-66
<b>Eiweiß g</b>	<b>1.4</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.20</b>

	<b>IN TROCKENMASSE</b>	<b>BEI 75 BRIX</b>
<b>Gesamtzucker</b>	<b>84-88</b>	<b>63-66</b>
davon Fruktose	20-40	15-30
davon Glukose	22-40	16,5-30
davon Sukrose	3-45	2-34

pH 4.0 - 5.5

Wasseraktivität 0.7

Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 75 brix 3000

Färbung (EBC-Lösung 10%) 68

**MINERALIEN (PPM)**

Kalium	7400
Eisen	4.4
Kalzium	420
Magnesium	460
Phosphor	500

**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**

Konzentrierter Fruchtsaft

**URSPRUNG**

Datteln

**VERFEINERUNG**

Keine



Farbe

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

Glutenhaltiges Getreide und deren Erzeugnisse	N	N
Gluten	N	<20 ppm
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**

- Entsprechended EU-Richtlinie: 2023/915/EC

**LAGERUNG\***

- 720 Tage in Fässer bei <25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage)
- 390 Tage in container bei <12°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
- 270kg
- 1400kg

**ZOLLTARIFNUMMER\***

- 2009 8938

\* 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