

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, Eiscrèmes, 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: 09/05/2025

ANALYSE

Brix 79±2

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 79 BRIX

Energie (Kcal)	285
Energie (KJ)	1191
Fettgehalt g	0.1
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	69.5
davon Gesamtzucker	66,5 - 69,5
Eiweiß g	1.5
Salz g	0.2

	IN TROCKENMASSE	BEI 79 BRIX
Gesamtzucker	84-88	66,5 - 69,5
davon Fruktose	20-40	16-31,5
davon Glukose	22-40	17,5-31,5
davon Sukrose	3-45	2,5-35,5

pH 4,0 - 5,5

Wasseraktivität 0.69

Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 79 brix 10800

Färbung (EBC-Lösung 10%) 68

MINERALIEN (PPM)

Kalium	7800
Eisen	4.5
Kalzium	440
Magnesium	480
Phosphor	530

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

USAGE RECOMMANDATIONS

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: 09/05/2025

ZERTIFIZIERUNGEN

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

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC

LAGERUNG*

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

ZOLLTARIFNUMMER*

- 2009 8938