

#### **FORM**

Flüssig



## **KATEGORIE**

Konzentrierter Fruchtsaft

Farbe

#### **URSPRUNG**

Datteln

#### **VERFEINERUNG**

Keine

### **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, Joghurte, 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: 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 BEI 79 BRIX TROCKENMASSE
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

рH	4,0 - 5,5
Wasseraktivität	0.69
Viskosität bei 25℃ (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

Farbe

#### **URSPRUNG**

Datteln

#### **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: 09/05/2025

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

### KONTAMINANTEN

Entsprechended EU-Richtlinie: 2023/915/EC

### LAGERUNG\*

- 360 Tage in container bei  $<25^{\circ}$ C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage) 720 Tage in container bei  $<12^{\circ}$ 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\*\*** 

# **ZOLLTARIFNUMMER\***

2009 8938