

FORM

Flüssig



Farbe

KATEGORIE

Konzentrierter Fruchtsaft

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 Zerialien (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 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



Farbe

KATEGORIE

Konzentrierter Fruchtsaft

URSPRUNG

Datteln

VERFEINERUNG

Keine

* 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

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

Glutenhaltiges Getreide und deren Erzeugnisse	< ppm	< ppm
Gluten	< ppm	< ppm
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	< ppm	< ppm
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	< ppm	< ppm
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	< ppm	< ppm
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	< ppm	< ppm
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	< ppm	< ppm
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	< ppm	< ppm
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	< ppm	< ppm
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	< ppm	< ppm
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	< ppm	< ppm
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	< ppm	< ppm
Sulfite > 10 ppm	< ppm	< ppm
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	< ppm	< ppm
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	< ppm	< ppm

ZERTIFIZIERUNGEN

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

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC

LAGERUNG*

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