

**KATEGORIE**

Konzentrierter Fruchtsaft

FORM

Flüssig

URSPRUNG

Feigen

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Konzentrierter biologischer Feigensaft, durch Kochen der Früchte, Pressen, Filtration, Konzentration gewonnen. Der Saft ist dunkelbraun und hat einen typischen fruchtigen und süßen Geschmack.

KENNZEICHNUNG

Nicht raffiniertes/-er -Feigensaftkonzentrat / Feigensirup.

GEBRAUCH

Kekse, Molkerei- und Zerialien (Getränke, Joghurte, Desserts usw.), Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Konditorwaren, Soßen, Backwaren, Imbisse, Ersatzstoffe für Saccharose und Honig für den Direktverbraucher usw.

FUNKTIONALITÄT

Süßstoff, Fruchtgeschmack, natürlicher Farbstoff.

ZERTIFIZIERUNGEN

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

ALLERGENE

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2011/1169/EC
- Gluten <20 ppm

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 1881/2006/EC

LAGERUNG*

- 360 Tage in Fässer zwischen 18°C und 25°C

VERPACKUNG**

- 270kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 2009 8938

CERTISYS BE-BIO-01*

- * Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich.

ANALYSE

Brix 75±2

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 75 BRIX

Energie (Kcal)	263
Energie (KJ)	1099
Fettgehalt g	<0.1
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	65
davon Gesamtzucker	58-65
Eiweiß g	1.1
Salz g	0.88

	IN TROCKENMASSE	BEI 75 BRIX
Gesamtzucker	77-86	58-65
davon Fruktose	37-44	28-33
davon Glukose	38-45	29-34
davon Sukrose	0-4	0-3

pH	4.0 - 5.0
Wasseraktivität	0.7
Viskosität bei 25°C (mPa.s) bei 75 brix	1280
Färbung (EBC-Lösung 10%)	27

MINERALIEN (PPM)

Kalium	8550
Eisen	14
Kalzium	550
Magnesium	740
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	<1
Monozytogene Listeria /25g	<1