

Sipa-Maize 62*



Farbe

KATEGORIE

Sirup

FORM

Flüssig

URSPRUNG

Mais

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Flüssiger biologischer Maissirup, durch die Hydrolyse von Maismehl und natürlicher (GMO-freie) Enzyme gewonnen. Der Sirup ist dunkel orangefarben, schmeckt nach Mais und süß.

KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Maissirup, Mais-Extrakt.

GEBRAUCH

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

FUNKTIONALITÄT

Süßstoffe / Getreidegeschmack.

ZERTIFIZIERUNGEN

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

ALLERGENE

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2011/1169/EC
- May contain traces of mustard, soy and lupine ; Gluten Präsenz

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 1881/2006/EC

LAGERUNG*

- 210 Tage in Eimer bei <25°C
- 390 Tage in Eimer bei <12°C
- 390 Tage in Fässer bei <25°C
- 210 Tage in container bei <25°C
- 390 Tage in container bei <12°C

VERPACKUNG**

- 25kg
- 295kg
- 1400kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 1702 3090

CERTISYS BE-BIO-01*

- * Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich.

ANALYSE

Brix	80±2
Dextroseäquivalent (DE)	62
NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 80 BRIX	
Energie (Kcal)	318
Energie (KJ)	1329
Fettgehalt g	1
davon gesättigte Fettsäuren	0.1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	76
davon Gesamtzucker	53
davon Kohlenhydraten >DP2	23.0
Eiweiß g	1.2
Salz g	0.15

	IN TROCKENMASSE	BEI 80 BRIX
Gesamtzucker	66	53
davon Glukose	30.0	24
davon Maltose	36.0	29

pH	4.0 - 6.0
Wasseraktivität	0.71
Viskosität bei 25°C (mPa.s) bei 80 brix	13000
Färbung (EBC-Lösung 10%)	8

MINERALIEN (PPM)

Kalium	3200
Eisen	3
Kalzium	30
Magnesium	420
Phosphor	1700

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



Diese vorläufigen analytischen Werte spiegeln den derzeitigen Stand unserer Kenntnisse wieder und bilden keine Garantie.