

Sipa-MaizeMalt 44*



Farbe

KATEGORIE

Sirup

FORM

Flüssig

URSPRUNG

Mais/Gerstenmalz

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Flüssiger biologischer Sirup aus Maismalz und Gerstenmalz, durch Hydrolyse von gemälztem Mais- und Gerstenmalz und natürlicher Enzyme aus dem Mälzen gewonnen. Der Sirup ist hellbraun und hat den Geschmack von leicht gemälztem und gesüßtem Mais.

KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Mais-Gerstenmalzsirup, Mais-Gerstenmalz-Extrakt.

GEBRAUCH

Kecke, Produkte auf Zeralien (Riegel und Frühstück), Konditorwaren usw.

FUNKTIONALITÄT

Süßstoffe / natürlicher Farbstoff/ 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)	44
NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 80 BRIX	
Energie (Kcal)	320
Energie (KJ)	1338
Fettgehalt g	0.8
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	77
davon Gesamtzucker	40
davon Kohlenhydraten >DP2	37.0
Eiweiß g	1.3
Salz g	0.18

	IN TROCKENMASSE	BEI 80 BRIX
Gesamtzucker	50	40
davon Fruktose	1	0.5
davon Glukose	6	5
davon Maltose	42	34
davon Sukrose	1	0.5

pH	4.0 - 6.0
Wasseraktivität	0.73
Viskosität bei 25°C (mPa.s) bei 80 brix	18000
Färbung (EBC-Lösung 10%)	4.5

MINERALIEN (PPM)

Kalium	3800
Eisen	4
Kalzium	66
Magnesium	425
Phosphor	2700

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.