

## FORM

Flüssig



## KATEGORIE

Sirup

## URSPRUNG

Maniok

## VERFEINERUNG

Keine

## ANALYSE

|      |      |
|------|------|
| Brix | 80±2 |
|------|------|

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Dextroseäquivalent (DE) | 27 |
|-------------------------|----|

### NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 80 BRIX

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Energie (Kcal)              | 314  |
| Energie (kJ)                | 1313 |
| Fettgehalt g                | <0,1 |
| davon gesättigte Fettsäuren | <0,1 |
| Gesamtkohlenhydrate g/100g  | 78.5 |
| davon Gesamtzucker          | 12   |
| davon Kohlenhydraten >DP2   | 66.5 |
| Eiweiß g                    | 0.1  |
| Salz g                      | 0.1  |

## BESCHREIBUNG

Flüssiger Bio-Manioksirup, gewonnen durch Hydrolyse von Maniokstärke mit natürlichen Enzymen (GMO-frei). Dunkelgelber Sirup, leicht süßer Geschmack.

## KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Manioksirup, Maniok-Extrakt.

## GEBRAUCH

Kekse, Eiscreme, Getreideprodukte (Riegel, Frühstück), Soßen usw.

## FUNKTIONALITÄT

Kristallisierungsverhinderer, Füllstoff, Überzug, Fittersatz, Knusprigkeit.

### IN TROCKENMASSE BEI 80 BRIX

|               |    |     |
|---------------|----|-----|
| Gesamtzucker  | 15 | 12  |
| davon Glukose | 3  | 2.5 |
| davon Maltose | 12 | 9.5 |

|    |           |
|----|-----------|
| pH | 4,0 - 6,0 |
|----|-----------|

|                 |      |
|-----------------|------|
| Wasseraktivität | 0.83 |
|-----------------|------|

|  |       |
|--|-------|
| Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 80 brix | 50000 |
|--|-------|

## MINERALIEN (PPM)

|           |     |
|-----------|-----|
| Kalium    | 180 |
| Eisen     | 3   |
| Kalzium   | 70  |
| Magnesium | 34  |
| Phosphor  | 25  |

## 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   |

\* 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

|                     |              |
|---------------------|--------------|
| <b>FORM</b>         |              |
| Flüssig             |              |
| <b>KATEGORIE</b>    | <b>Farbe</b> |
| Sirup               |              |
| <b>URSPRUNG</b>     | Maniok       |
| <b>VERFEINERUNG</b> | 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

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

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

## KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC

## LAGERUNG\*

- 270 Tage in drums bei <12°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage)
- 270 Tage in container bei <12°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\*\*

- 295kg
- 1400kg

## ZOLLTARIFNUMMER\*

- 1702 3090