Sipa-Pioca 27*



FORM

Flüssig



KATEGORIE

Sirup

Farbe

URSPRUNG

Maniok

VERFEINERUNG

Keine

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

Kristallisationsverhinderer, Füllstoff, Überzug, Fettersatz, Knusprigkeit.

* 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	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

	IN TROCKENMASSE	BEI 80 BRIX
Gesamtzucker	15	12
davon Glukose	3	2.5
davon Maltose	12	9.5

РН	4,0 - 6,0
Wasseraktivität	0.83
Viskosität bei 25℃ (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



FORM

Flüssig

KATEGORIE

Sirup



URSPRUNG

Maniok

VERFEINERUNG

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

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

Glutenhaltiges Getreide und deren Erzeugnisse Gluten N			
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sojabohnen und daraus hergestellte N N N Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sehalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sesamsamen und daraus hergestellte N N N Sulfite > 10 ppm N N N	Glutenhaltiges Getreide und deren Erzeugnisse	N	N
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sesamsamen und daraus hergestellte N N N Sesamsamen und daraus hergestellte N N N Sulfite > 10 ppm N N	Gluten	N	<20 ppm
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) N N N Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sesamsamen und daraus hergestellte N N N Sesamsamen und daraus hergestellte N N N Sulfite > 10 ppm N N N	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sojabohnen und daraus hergestellte N N N Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Schalenfrüchte und daraus hergestellte N N N N Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N N Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sesamsamen und daraus hergestellte N N N Sesamsamen und daraus hergestellte N N N Sulfite > 10 ppm N N	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse N N Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse N N Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse N N Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N N Sesamsamen und daraus hergestellte N N N N N N N N N N N N N N N N N N N	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse Sellerie 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 Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N N Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
(einschließlich Laktose) 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		N	N
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sulfite > 10 ppm N N N		N	N
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse N N Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse N N N Sulfite > 10 ppm N N N		N	N
Sesamsamen und daraus hergestellte N N N Erzeugnisse N N N N N N N N N N N N N N N N N N	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Erzeugnisse Sulfite > 10 ppm N N	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
		N	N
Lupinen 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	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N

ZERTIFIZIERUNGEN

KONTAMINANTEN

• Entsprechended 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**

ZOLLTARIFNUMMER*

• 1702 3090