

FORM

Flüssig



KATEGORIE

Sirup

URSPRUNG

Maniok

VERFEINERUNG

Keine

ANALYSE

Brix	80±2
------	------

Dextroseäquivalent (DE)	69
-------------------------	----

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 80 BRIX

Energie (Kcal)	315
Energie (kJ)	1340
Fettgehalt g	0.1
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	78.5
davon Gesamtzucker	63
davon Kohlenhydraten >DP2	15.5
Eiweiß g	0.1
Salz g	0.10

BESCHREIBUNG

Flüssiger biologischer Manioksirup, gewonnen durch Hydrolyse der Maniokstärke mit Hilfe natürlicher (GMO-freier) Enzyme. Der Sirup ist durchsichtig, leicht goldfarben und schmeckt neutral und süß. Bei Temperaturen unter 10°C besteht Kristallisation Gefahr.

KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Manioksirup, Maniok-Extrakt.

GE BRAUCH

Kekse, Molkerei- und Zeralien (Getränke, Joghurte, Desserts usw.), Eis, Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Konditorwaren, Soßen, Zubereitungen auf Früchtebasis, , Backwaren, Imbisse, Ersatzstoff für Saccharose und Honig für den Direktverbraucher, Apotheken, Kosmetika usw.

FUNKTIONALITÄT

Süßstoffe.

* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

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

Letzte Aktualisierung: 22/04/2025

	IN TROCKENMASSE	BEI 80 BRIX
Gesamtzucker	79	63
davon Glukose	35.0	28
davon Maltose	44.0	35

pH	4.5 - 6.0
Wasseraktivität	0.69
Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 80 brix	6000
Färbung (EBC-Lösung 10%)	2

MINERALIEN (PPM)

Kalium	250
Eisen	3
Kalzium	130
Magnesium	40
Phosphor	50

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	Farbe
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: 22/04/2025

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*

- 390 Tage in Eimer zwischen 10°C und 25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 180 Tage)
- 390 Tage in Fässer zwischen 10°C und 25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 180 Tage)
- 390 Tage in container zwischen 10°C und 25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 180 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**

- 25kg
- 295kg
- 1400kg
- Tankwagen

ZOLLTARIFFNUMMER*

Meurens Natural SA, Rue des Martyrs 21, 4650 Herve, BELGIUM - TVA : BE 0451 631 703
 Tél.: +32.87.69.33.40 - Fax.: +32.87.69.33.41 - E-mail: info@meurensnatural.com - www.meurensnatural.com
 ● 1702 3090