

FORM

Flüssig **KATEGORIE**

Sirup

Farbe

URSPRUNG

Reis

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Flüssiger biologischer Reissirup, durch die Hydrolyse des Reismehls mit Hilfe natürlicher (GMO-freier) Enzyme gewonnen. Leicht trübe, leicht goldgelbe bis tief goldgelbe Farbe und hat einen süßen Reisgeschmack.

KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Reis Sirup, Reis-Extrakt.

GEBRAUCH

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 / Getreidegeschmack.

* 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

ANALYSE

Brix	80±2
Dextroseäquivalent (DE)	62
NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 80 BRIX	
Energie (Kcal)	311
Energie (KJ)	1300
Fettgehalt g	0.2
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	77
davon Gesamtzucker	54.0
davon Kohlenhydraten >DP2	23.0
Eiweiß g	0.5
Salz g	0.10

	IN TROCKENMA	BEI 80 BRIX ASSE
Gesamtzucker	67	54.0
davon Glukose	29	23.5
davon Maltose	38	30.5

рН	4.0 - 6.0
Wasseraktivität	0.7
Viskosität bei 25℃ (mPa.s) bei 80 brix	10000
Färbung (EBC-Lösung 10%)	2

MINERALIEN (PPM)

Kalium	840
Eisen	1
Kalzium	50
Magnesium	300
Phosphor	800

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

Reis

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

ALLEDCENE	PRESENCE SPUREN
ALLERGENE	(J/N/VALUE) (J/N/VALUE
	(J/IN/VALUE) (J/IN/VALUI

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*

- 390 Tage in Eimer bei $<25^{\circ}$ C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage) 390 Tage in Fässer bei $<25^{\circ}$ C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage)
- 390 Tage in container bei <25°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