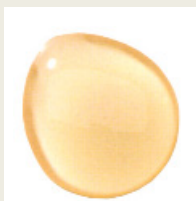


FORM

Flüssig



Farbe

KATEGORIE

Sirup

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 raffiniertes Reis Sirup, Reis-Extrakt.

GEBRAUCH

Kekse, Molkerei- und Zerialien (Getränke, Joghurt, 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 TROCKENMASSE	BEI 80 BRIX
Gesamtzucker	67	54.0
davon Glukose	29	23.5
davon Maltose	38	30.5

pH	4.0 - 6.0
Wasseraktivität	0.7
Viskosität bei 25°C (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



Farbe

ALLERGENE

PRESENCE SPUREN (Y/N/VALUE) (Y/N/VALUE)

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

* 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

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 bei <25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage)
- 390 Tage in Fässer bei <25°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**

- 25kg
- 295kg
- 1400kg

ZOLLTARIENNUMMER*

- 1702 3090