# Sipa-Spelt 35\*



#### **FORM**

Flüssig



# **KATEGORIE**

Sirup

Farbe

#### **URSPRUNG**

Dinkel

#### **VERFEINERUNG**

none

#### **BESCHREIBUNG**

Flüssiger biologischer Dinkelsirup, gewonnen per Hydrolyse von Dinkelmehl und mit Hilfe natürlicher (GMO-freier) Enzyme. Der Sirup ist hellbraun, schmeckt nach Dinkel und süß.

#### **KENNZEICHNUNG**

Nicht raffinierter Dinkelsirup, Dinkel-Extrakt.

#### **GEBRAUCH**

Kekse, Molkerei- und Zeralien (Getränke, Joghurte, Desserts usw.), Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Konditorwaren, Soßen, Backwaren, Imbisse, Ersatzstoffe für Saccharose und Honig für den Direktverbraucher usw.

# **FUNKTIONALITÄT**

Viskosität, Deckung, getreidegeschmack, Knuspervermögen, Basis für Getränke auf pflanzlicher und Desserts.

\* 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	76±2
Dextroseäquivalent (DE)	38
NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 76 BRIX	
Energie (Kcal)	307
Energie (KJ)	1283
Fettgehalt g	1.2
davon gesättigte Fettsäuren	0.2
Gesamtkohlenhydrate g/100g	71
davon Gesamtzucker	38.5
davon Kohlenhydraten >DP2	32.5
Eiweiß g	3
Salz g	0.03

	IN TROCKENN	BEI 76 BRIX MASSE
Gesamtzucker	51	38.5
davon Glukose	2	1.5
davon Maltose	49	37

рН	4.5 - 6.5
Wasseraktivität	0.82
Viskosität bei 25℃ (mPa.s) bei 76 brix	14000
Färbung (EBC-Lösung 10%)	4.8

# MINERALIEN (PPM)

Kalium	1710
Eisen	1.3
Kalzium	65
Magnesium	330
Phosphor	1550

## MIKROBIOLOGIE

Mesophile Keime /g	<10000
Schimmel /g	<150
Hefen /g	<300
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus Cereus /g	<100
Salmonellen /25g	Abw
Monozytogene Listeria /25g	Abw



#### **FORM**

Flüssig



#### **KATEGORIE**

Sirup

Farbe

#### **URSPRUNG**

Dinkel

#### **VERFEINERUNG**

none

#### **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) (J	
Glutenhaltiges Getreide und deren Erzeugnisse	J	J
Gluten	J	J
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

## KONTAMINANTEN

• Entsprechended EU-Richtlinie: 2023/915/EC

## LAGERUNG\*

- 120 Tage in Fässer bei <12°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 30 Tage)</li>
  120 Tage in container bei <12°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 30 Tage)</li>

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