

Sipa-Spelt 35-76 bx*



Farbe

KATEGORIE

Basis für pflanzliche Produkte

FORM

Flüssig

URSPRUNG

Dinkel

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

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

KENNZEICHNUNG

Dinkel (%)

GEBRAUCH

Pflanzliche Produkte (Getränke, Joghurte, Desserts, Eiscremes,...)

FUNKTIONALITÄT

Basis für pflanzliche Produkte: Getränke, Joghurte, Desserts, Eiscremes,...

ZERTIFIZIERUNGEN

- EU 848/2018: Biologisch angebautes Produkt - Certisys BE-BIO-01*
- Kosher, Halal

ALLERGENE

- Entsprechended EU-Richtlinie: 2011/1169/EC
- Gluten

KONTAMINANTEN

- Entsprechended EU-Richtlinie: 1881/2006/EC

LAGERUNG*

- 120 Tage in Fässer bei <12°C
- 120 Tage in container bei <12°C

VERPACKUNG**

- 280kg
- 1400kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 1702 3090

CERTISYS BE-BIO-01*

- * Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich.

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 TROCKENMASSE	BEI 76 BRIX
Gesamtzucker	51	38.5
davon Glukose	2	1.5
davon Maltose	49	37

pH	4.5 - 6.5
Wasseraktivität	0.82
Viskosität bei 25°C (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	<1
Monozytogene Listeria /25g	<1



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