

FORM

Flüssig



Farbe

KATEGORIE

Sirup

URSPRUNG

Dinkel

VERFEINERUNG

Keine

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

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)	58
-------------------------	----

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 80 BRIX

Energie (Kcal)	314
Energie (kJ)	1313
Fettgehalt g	0.2
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	74.5
davon Gesamtzucker	55
davon Kohlenhydraten >DP2	19.5
Eiweiß g	3.6
Salz g	0.15

IN TROCKENMASSE BEI 80 BRIX

Gesamtzucker	69	55
davon Glukose	25	20
davon Maltose	44	35

pH	4.0 - 6.0
----	-----------

Wasseraktivität	0.71
-----------------	------

Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 80 brix	18000
--	-------

Färbung (EBC-Lösung 10%)	5
--------------------------	---

MINERALIEN (PPM)

Kalium	4470
--------	------

Eisen	4
-------	---

Kalzium	60
---------	----

Magnesium	720
-----------	-----

Phosphor	3100
----------	------

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	ALLERGENE	PRESENCE (J/N/VALUE)	SPUREN (J/N/VALUE)
Flüssig	Glutenhaltiges Getreide und deren Erzeugnisse	J	J
Sirup	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	J
	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	J
	Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
	Sulfite > 10 ppm	N	N
	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	J
	Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N

* 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



Farbe

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
- Tankwagen

ZOLLTARIFNUMMER*

- 1702 3090