

FORM

Flüssig



KATEGORIE

Sirup

URSPRUNG

Weizen

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Flüssiger biologischer Weizensirup, gewonnen per Hydrolyse der Getreidestärke mittels natürlicher (GMO-freier) Enzyme. Der Sirup ist durchsichtig, schmeckt neutral und leicht süß. Er ist wegen seines hohen Anteils an langen Zuckermolekülen zähflüssig.

KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Weizensirup, Weizen-Extrakt.

GE BRAUCH

Kekse, Eiscremes, Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Konditorwaren, Soßen, Kleinkindnahrung usw.

FUNKTIONALITÄT

Füllstoff/Beschichtung/Knusprigmacher.

* 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)	30
-------------------------	----

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 80 BRIX

Energie (Kcal)	315
Energie (kJ)	1317
Fettgehalt g	0.3
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	78
davon Gesamtzucker	15
davon Kohlenhydraten >DP2	63
Eiweiß g	<0.1
Salz g	0.10

IN TROCKENMASSE BEI 80 BRIX

Gesamtzucker	19	15
davon Glukose	3.5	2.5
davon Maltose	15.5	12.5

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

Wasseraktivität	0.82
-----------------	------

Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 80 brix	29000
--	-------

Färbung (EBC-Lösung 10%)	0.3
--------------------------	-----

MINERALIEN (PPM)

Kalium	110
--------	-----

Eisen	3
-------	---

Kalzium	80
---------	----

Magnesium	50
-----------	----

Phosphor	300
----------	-----

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	Farbe
Sirup	
URSPRUNG	Weizen
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

ALLERGENE	PRESENCE (J/N/VALUE)	SPUREN (J/N/VALUE)
Glutenhaltiges Getreide und deren Erzeugnisse	J	N
Gluten	N	<20 ppm
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

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

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC

LAGERUNG*

- 270 Tage in Eimer bei <12°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage)
- 360 Tage in Fässer bei <12°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage)
- 270 Tage in container bei <12°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

ZOLLTARIFNUMMER*

- 1702 3090