Sipa-Wheat 46*



FORM

Flüssig



KATEGORIE

Sirup

Farbe

URSPRUNG

Weizen

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Flüssiger biologischer Weizensirup, gewonnen per Hydrolyse der Getreidestärke mittels natürlicher (GMO-freier) Enzyme. Der Sirup ist maltosereich. Er ist durchsichtig und schmeckt neutral bis leicht süß.

KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Weizensirup, Weizen-Extrakt.

GEBRAUCH

Kekse, Eiscremes, Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Konditorwaren, Soßen, Zubereitungen auf Fruchtgrundlage, , Backwaren, Imbisse usw.

FUNKTIONALITÄT

Süßstoffe/Füllstoff/Beschichtung.

* 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)	46
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	46.5
davon Kohlenhydraten >DP2	31.5
Eiweiß g	0.1
Salz g	0.10

	IN BEI 80 BRIX TROCKENMASSE	
Gesamtzucker	58	46.5
davon Glukose	6.0	5
davon Maltose	52.0	41.5

рН	4.0 - 6.0
Wasseraktivität	0.74
Viskosität bei 25℃ (mPa.s) bei 80 brix	9600
Färbung (EBC-Lösung 10%)	0.4

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

Sirup

Farbe

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

PRESENCE SPUREN
(J/N/VALUE) (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

KONTAMINANTEN

Entsprechended EU-Richtlinie: 2023/915/EC

LAGERUNG*

- 390 Tage in Eimer bei <25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 180 Tage) 390 Tage in Fässer bei <25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 180 Tage)
- 390 Tage in container bei <25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 180 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**

ZOLLTARIFNUMMER*

• 1702 3090