

FORM

Flüssig

KATEGORIE

Sirup

URSPRUNG

Weizen

VERFEINERUNG

Keine



Farbe

BESCHREIBUNG

Flüssiger biologischer Weizensirup, gewonnen durch Hydrolyse der Getreidestärke mittels natürlicher (GMO-freier) Enzyme. Der Sirup ist klar und schmeckt neutral und süß. Bei Temperaturen unter 10°C besteht Kristallisation Gefahr.

KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Weizensirup, Weizen-Extrakt.

GEBRAUCH

Kekse, Molkerei- und Zeralien (Getränke, Joghurte, Desserts usw.), Eis, Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Konditorwaren, Soßen, Zubereitungen auf Früchtebasis, , Backwaren, Imbisse, Ersatzstoff für Saccharose und Honig für den Direktverbraucher, Apotheken, Kosmetika usw.

FUNKTIONALITÄT

Süßstoffe.

* 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) | 69 |

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 | 63 |
| davon Kohlenhydraten >DP2 | 15.0 |
| Eiweiß g | <0.1 |
| Salz g | 0.10 |

| | IN TROCKENMASSE | BEI 80 BRIX |
|---------------------|------------------------|--------------------|
| Gesamtzucker | 79 | 63 |
| davon Glukose | 35.0 | 28 |
| davon Maltose | 44.0 | 35 |

| | |
|--|-----------|
| pH | 4.0 - 6.0 |
| Wasseraktivität | 0.69 |
| Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 80 brix | 6000 |
| Färbung (EBC-Lösung 10%) | 0.8 |

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

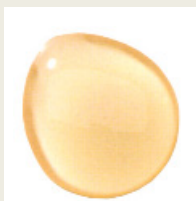
Sirup

URSPRUNG

Weizen

VERFEINERUNG

Keine



Farbe

ALLERGENE**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 |

USAGE RECOMMANDATIONS

UHT oder Wärmebehandlung empfohlen, wenn das Produkt verdünnt ist (z. B. bei pflanzlichen 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

ZERTIFIZIERUNGEN

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

KONTAMINANTEN

- Entsprechended EU-Richtlinie: 2023/915/EC

LAGERUNG*

- 390 Tage in Eimer zwischen 10°C und 25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 180 Tage)
- 390 Tage in Fässer zwischen 10°C und 25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 180 Tage)
- 390 Tage in container zwischen 10°C und 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**

- 25kg
- 295kg
- 1400kg
- Tankwagen

ZOLLTARIENNUMMER*

- 1702 3090