

FORM

Flüssig



Farbe

KATEGORIE

Sirup

URSPRUNG

Weizen

VERFEINERUNG

Keine

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.

GE BRAUCH

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	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*

- 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*

Meurens Natural SA, Rue des Martyrs 21, 4650 Herve, BELGIUM - TVA : BE 0451 631 703
 Tél.: +32.87.69.33.40 - Fax.: +32.87.69.33.41 - E-mail: info@meurensnatural.com - www.meurensnatural.com
 ● 1702 3090