

Sipa-Wheat 69*



Farbe

KATEGORIE

Sirup

FORM

Flüssig

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.

GEBRAUCH

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

FUNKTIONALITÄT

Süßstoffe.

ZERTIFIZIERUNGEN

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

ALLERGENE

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2011/1169/EC
- Gluten <20 ppm

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 1881/2006/EC

LAGERUNG*

- 390 Tage in Eimer zwischen 10°C und 25°C
- 390 Tage in Fässer zwischen 10°C und 25°C
- 390 Tage in container zwischen 10°C und 25°C

VERPACKUNG**

- 25kg
- 295kg
- 1400kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 1702 3090

CERTISYS BE-BIO-01*

- * Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich.

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	<1
Monozytogene Listeria /25g	<1



Diese vorläufigen analytischen Werte spiegeln den derzeitigen Stand unserer Kenntnisse wieder und bilden keine Garantie.