

FORM

Flüssig



Farbe

KATEGORIE

Sirup

URSPRUNG

Weizen

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Flüssiger biologischer Weizensirup mit 28 % Fruchtzucker, gewonnen durch Hydrolyse der Getreidestärke mittels natürlicher (GMO-freier) Enzyme und anschließender Isomerisation zur Verwandlung eines Teils der Glucose in Fructose. Der Sirup ist klar und schmeckt neutral. Seine Süßkraft entspricht fast der von Saccharose.

KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Weizensirup, Weizen-Extrakt.

GEBRAUCH

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

FUNKTIONALITÄT

Süßungsmittel.

* 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 78±2

Dextroseäquivalent (DE) 80

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 78 BRIX

Energie (Kcal)	306
Energie (kJ)	1279
Fettgehalt g	0.1
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	76.5
davon Gesamtzucker	66
davon Kohlenhydraten >DP2	10.5
Eiweiß g	<0.1
Salz g	0.05

IN TROCKENMASSE BEI 78 BRIX

Gesamtzucker	84.5	66
davon Fruktose	27.5	21.5
davon Glukose	35	27.5
davon Maltose	22	17

pH 4.0 - 6.0

Wasseraktivität 0.64

Viskosität bei 25°C (mPa.s) bei 78 brix 5000

Färbung (EBC-Lösung 10%) 1

MINERALIEN (PPM)

Kalium	80
Eisen	1
Kalzium	50
Magnesium	30
Phosphor	310

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 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**

- 25kg
- 290kg
- 1400kg
- bulk-kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 1702 4010