

FORM

Flüssig



Farbe

KATEGORIE

Sirup

URSPRUNG

Weizen

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Flüssiger biologischer Weizensirup mit 9,5 % Fruchtzucker, gewonnen per 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. Sein Verzuckerungsvermögen entspricht fast dem der Saccharose.

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	78±2
Dextroseäquivalent (DE)	74

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 78 BRIX

Energie (Kcal)	305
Energie (KJ)	1275
Fettgehalt g	0.1
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	76
davon Gesamtzucker	61
davon Kohlenhydraten >DP2	15
Eiweiß g	<0.1
Salz g	0.10

	IN TROCKENMASSE	BEI 78 BRIX
Gesamtzucker	78.5	61
davon Fruktose	9.5	7.5
davon Glukose	35	27
davon Maltose	34	26.5

pH	4.0 - 6.0
Wasseraktivität	0.69
Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 78 brix	3200
Färbung (EBC-Lösung 10%)	1

MINERALIEN (PPM)

Kalium	90
Eisen	2
Kalzium	70
Magnesium	40
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
- 290kg
- 1400kg
- Tankwagen

ZOLLTARIENNUMMER*

- 1702 3090