

# Sipadry-BarleyMalt 25\*



Farbe

## KATEGORIE

Dehydrierter Sirup

## FORM

Getrocknet

## URSPRUNG

Gerstenmalz

## VERFEINERUNG

Keine

## BESCHREIBUNG

Sprühgetrockneter biologischer Sirup aus Gerstenmalz (Brauereigerste), durch Hydrolyse gemälzten Gerstenmalz und der natürlichen Enzyme aus dem Mälzen und anschließendes Trocknen durch Atomisierung gewonnen. Gelbes Pulver mit typischem Malzgeschmack.

## KENNZEICHNUNG

Dehydrierter nicht raffinierter Gerstenmalzsirup/-Extrakt.

## GEBRAUCH

Kekse, Molkerei- und Zerialien (Getränke, Joghurte, Desserts usw.), Backwaren, Imbisse, Pharmazeutika, Kosmetika usw.

## FUNKTIONALITÄT

Füllstoff/Getreidegeschmack/natürlicher Farbstoff.

## ZERTIFIZIERUNGEN

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

## ALLERGENE

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2011/1169/EC
- Gluten Präsenz

## KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 1881/2006/EC

## LAGERUNG\*

- 720 Tage in Säcke bei <25°C

## VERPACKUNG\*\*

- 25kg

## ZOLLTARIFNUMMER\*

- 1702 3090

## CERTISYS BE-BIO-01\*

- \* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich.

## ANALYSE

In Trockenmasse	96
Dextroseäquivalent (DE)	25±4
<b>NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 96 BRIX</b>	
<b>Energie (Kcal)</b>	<b>377</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1576</b>
<b>Fettgehalt g</b>	<b>0.3</b>
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
<b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b>	<b>88.5</b>
davon Gesamtzucker	24.5
davon Kohlenhydraten >DP2	64
<b>Eiweiß g</b>	<b>5.3</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.15</b>

	<b>IN TROCKENMASSE</b>	<b>BEI 96 %TM</b>
<b>Gesamtzucker</b>	<b>25.5</b>	<b>24.5</b>
davon Fruktose	1.5	1.4
davon Glukose	4	3.8
davon Maltose	15.5	15.0
davon Sukrose	4.5	4.3

pH 4.0 - 6.0

## MINERALIEN (PPM)

Kalium	4320
Eisen	6
Kalzium	120
Magnesium	672
Phosphor	2880

## MIKROBIOLOGIE

Mesophile Keime /g	<5000
Schimmel /g	<150
Hefen /g	<300
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus Cereus /g	<100
Salmonellen /25g	<1
Monozytogene Listeria /25g	<1



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