Sipadry-Pioca 10*



FORM

Getrocknet



KATEGORIE

Dehydrierter Sirup

Farbe

URSPRUNG

Maniok

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Sprühgetrockneter biologischer Manioksirup, gewonnen durch Hydrolyse der Maniokstärke mit Hilfe natürlicher (GMO-freier) Enzyme und anschließender Trocknung durch Atomisierung. Weißer Pulver mit einem neutralen Geschmack, das nach dem Auflösen für reichlich Viskosität sorgt.

KENNZEICHNUNG

Dehydrierter nicht raffinierter Manioksirup/-Extrakt.

GEBRAUCH

Kekse, Molkerei- und Zeralien (Getränke, Joghurte, Nachtische usw.), Trockensuppen usw.

FUNKTIONALITÄT

Füllstoff.

* 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

| In Trockenmasse | 96 |
|-----------------------------------|------|
| Dextroseäquivalent (DE) | 10±4 |
| NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 96 BRIX | |
| Energie (Kcal) | 377 |
| Energie (KJ) | 1576 |
| Fettgehalt g | 0.1 |
| davon gesättigte Fettsäuren | <0.1 |
| Gesamtkohlenhydrate g/100g | 94 |
| davon Gesamtzucker | 2.5 |
| davon Kohlenhydraten >DP2 | 91.5 |
| Eiweiß g | 0.1 |
| Salz g | 0.13 |

| | IN TROCKENMASSE | BEI 96 %TM |
|---------------|--------------------|------------|
| Gesamtzucker | 2.5 | 2.5 |
| davon Glukose | 0.5 | 0.5 |
| davon Maltose | 2.0 | 1.9 |

MINERALIEN (PPM)

| Kalium | 300 |
|-----------|-----|
| Eisen | 4 |
| Kalzium | 156 |
| Magnesium | 48 |
| Phosphor | 60 |

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 | Abw |
| Monozytogene Listeria /25g | Abw |

Sipadry-Pioca 10*



FORM



Dehydrierter Sirup

Farbe

URSPRUNG

Maniok

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 | N | 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 |

Ν

Ν

Ν

ZERTIFIZIERUNGEN

KONTAMINANTEN

• Entsprechended EU-Richtlinie: 2023/915/EC

Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse

Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

LAGERUNG*

• 720 Tage in Säcke bei <25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage)

VERPACKUNG**

ZOLLTARIFNUMMER*

• 1702 3090