

**CATEGORIE**

Geconcentreerd vruchtensap

VORM

Vloeibaar

OORSPRONG

Dadels

DEMINERALISERING

Geen

BESCHRIJVING

Dadelpuree verkregen door het koken van de vruchten, ontpitten, persen, filtering, concentratie en mengeling van de pulp en het geconcentreerd sap. Donkerbruin van kleur, heeft een typische, fruitige, zoete smaak.

ETIKETTERING

dadelpuree

TOEPASSINGEN

Koekjes, zuivel- en plantaardige producten (drinkjes, yoghurt, desserts enz.), producten op basis van granen (repen en ontbijtproducten), snoepwaren, bereiding van fruit, ijsjes, brood en gebak, snacks, vervangingsmiddelen voor sucrose en voor honing voor consumenten enz.

FUNCTIONALITEITEN

Zoetstoffen/natuurlijke donkere kleurstof/ fruitige smaak/ viscositeit/ vezels, enz.

CERTIFICERINGEN

- Kosher, Halal

ALLERGENEN

- De desbetreffende regeling: 2011/1169/EC
- Gluten <20 ppm

VERONTREINIGINGEN

- De desbetreffende regeling: 1881/2006/EC

OPSLAGTIJD*

- 360 dagen in vat op <25°C

VERPAKKING*

- 240kg

DOUANE CODE*

- 2007 9939

- * Deze vermeldingen staan op het productetiket

ANALYSEN

Brix 69±2

VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 69 BRIX

Energie (Kcal)	244
Energie (KJ)	1020
Vetten g	0.1
waarvan verzadigde vetten	<0.1
Totaal koolhydraten g/100g	58
waarvan totaal suikergehalte	55-58
Vezels	3
Eiwitten g	1.3
Zout g	0.10

	OP DROGE STOF	BIJ 69 BRIX
Totaal suikergehalte	80-84	55-58
waarvan fructose	19-40	13-28
waarvan glucose	20-40	14-28
waarvan sucrose	3-44	2-30

pH	4.0 - 5.5
Wateractiviteit	0.81
Viscositeit op 25°C (mPa.s) bij 69 brix	2800
Kleuring (EBC-oplossing 10%)	40

MINERALEN (PPM)

Kalium	6200
Ijzer	6
Calcium	395
Magnesium	406
Fosfor	410

MICROBIOLOGIE

Mesofiele kiemen /g	<5000
Schimmels /g	<150
Gistecellen /g	<300
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<100
Salmonella /25g	<1
Listeria monocytogenes /25g	<1