

**CATEGORIE**

Geconcentreerd vruchtensap

VORM

Vloeibaar

OORSPRONG

Dadels

DEMINERALISERING

Geen

BESCHRIJVING

Geconcentreerd sap van dadels, verkregen door het koken van de vruchten, ontpitten, persen, filtering en concentratie. Donkerbruin van kleur, heeft een typische, fruitige, zoete smaak.

ETIKETTERING

(Niet geraffineerd) geconcentreerd dadelsap, dadelstroop.

TOEPASSINGEN

Koekjes, zuivel- en plantaardige producten (drankjes, 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, enz.

CERTIFICERINGEN

- Kosher, Halal

ALLERGENEN

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

VERONTREINIGINGEN

- De desbetreffende regeling: 1881/2006/EC

OPSLAGTIJD*

- 720 dagen in vat op <25°C
- 390 dagen in container op <12°C

VERPAKKING*

- 270kg
- 1400kg

DOUANE CODE*

- 2009 8938

- * Deze vermeldingen staan op het productetiket

ANALYSEN

Brix 75±2

VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 75 BRIX

Energie (Kcal)	271
Energie (KJ)	1133
Vetten g	0.1
waarvan verzadigde vetten	<0.1
Totaal koolhydraten g/100g	66
waarvan totaal suikergehalte	63-66
Eiwitten g	1.4
Zout g	0.20

	OP DROGE STOF	BIJ 75 BRIX
Totaal suikergehalte	84-88	63-66
waarvan fructose	20-40	15-30
waarvan glucose	22-40	16-30
waarvan sucrose	3-45	2-34

pH	4.0 - 5.5
Wateractiviteit	0.7
Viscositeit op 25°C (mPa.s) bij 75 brix	3000
Kleuring (EBC-oplossing 10%)	68

MINERALEN (PPM)

Kalium	7400
Ijzer	4.4
Calcium	420
Magnesium	460
Fosfor	500

MICROBIOLOGIE

Mesofiele kiemen /g	<2000
Schimmels /g	<100
Gistecellen /g	<200
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<10
Salmonella /25g	<1
Listeria monocytogenes /25g	<1