

**CATEGORIE**

Geconcentreerd vruchtensap

VORM

Vloeibaar

OORSPRONG

Vijgen

DEMINERALISERING

Geen

BESCHRIJVING

Geconcentreerd sap van vijgen, verkregen door het koken van de vruchten, persen, filtering, concentratie. Donkerbruin van kleur met een typische fruitige, zoete smaak.

ETIKETTERING

Niet geraffineerd geconcentreerd vijgensap, niet geraffineerde vijgenstroop.

TOEPASSINGEN

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

FUNCTIONALITEITEN

Zoetstoffen/ fruitige smaak/ natuurlijke kleurstof.

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 tussen 18°C en 25°C

VERPAKKING*

- 270kg

DOUANE CODE*

- 2009 8938

- * Deze vermeldingen staan op het productetiket

ANALYSEN

Brix 75±2

VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 75 BRIX

Energie (Kcal)	265
Energie (KJ)	1108
Vetten g	< 0.1
waarvan verzadigde vetten	<0.1
Totaal koolhydraten g/100g	65
waarvan totaal suikergehalte	58-65
Eiwitten g	1
Zout g	0.80

	OP DROGE STOF	BIJ 75 BRIX
Totaal suikergehalte	77-86	58-65
waarvan fructose	37-44	28-33
waarvan glucose	38-45	29-34
waarvan sucrose	0-4	0-3

pH	4.0 - 5.0
Wateractiviteit	0.7
Viscositeit op 25°C (mPa.s) bij 75 brix	1280
Kleuring (EBC-oplossing 10%)	27

MINERALEN (PPM)

Kalium	8550
Ijzer	14
Calcium	550
Magnesium	740
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