

## VORM

Vloeibaar

## CATEGORIE

Stroop

## OORSPRONG

Gierst

## DEMINERALISERING

Geen



Kleur

## BESCHRIJVING

Vloeibare gierststroop verkregen door hydrolyse van gierstmeel met natuurlijke enzymen (GGO-vrij). Geel-beige kleur met lichtzoete smaak.

## ETIKETTERING

Niet-geraffineerde gierststroop, gierst-extract

## TOEPASSINGEN

Zuivel- en plantaardige producten (drankjes, yoghurt, desserts enz.), koekjes, ijsjes, producten op basis van granen (repen en ontbijtproducten), sausen enz.

## FUNCTIONALITEITEN

Viscositeit, coating, graansmaak, krokant, kleurstof, basis voor plantaardige dranken, yoghurt, ijsjes en desserts.

\* Deze vermeldingen staan op het productetiket

Deze indicatieve analytische waarden geven de huidige stand van onze kennis weer en bieden geen garanties.

Laatst bijgewerkt: 09/05/2025

## ANALYSEN

Brix	72±2
Dextrose-equivalent (DE)	19

### VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 72 BRIX

<b>Energie (Kcal)</b>	<b>286</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1214</b>
<b>Vetten g</b>	<b>1.2</b>
waarvan verzadigde vetten	0.5
<b>Totaal koolhydraten g/100g</b>	<b>68</b>
waarvan totaal suikergehalte	5.6
waarvan koolhydraten >DP2	64.4
<b>Eiwitten g</b>	<b>0.8</b>
<b>Zout g</b>	<b>0.04</b>

	OP DROGE STOF	BIJ 72 BRIX
<b>Totaal suikergehalte</b>	<b>7.8</b>	<b>5.6</b>
waarvan glucose	0.9	0.6
waarvan maltose	6.2	4.5

pH	4,5 - 6,5
Wateractiviteit	0.91
Viscositeit op 25°C (mPa.s) bij 72 brix	8000

## MINERALEN (PPM)

Kalium	170
Ijzer	0.08
Calcium	1.2
Magnesium	22
Fosfor	91.4

## MICROBIOLOGIE

Mesofiele kiemen /g	<10000
Schimmels /g	<500
Gistecellen /g	<500
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<500
Salmonella /25g	Afw
Listeria monocytogenes /25g	Afw

## VORM

Vloeibaar

## CATEGORIE

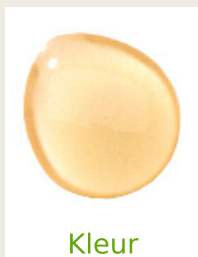
Stroop

## OORSPRONG

Gierst

## DEMINERALISERING

Geen



## ALLERGENEN

## PRESENCE SPOREN (Y/N/VALUE) (Y/N/VALUE)

Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen	N	N
Gluten	N	<20 ppm
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	N	N
Eieren en producten op basis van eieren	N	N
Vis en producten op basis van vis	N	N
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	N	N
Soja en producten op basis van soja	N	N
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	N	N
Schaalvruchten en producten op basis van noten	N	N
Selder en producten op basis van selderij	N	N
Mosterd en producten op basis van mosterd	N	N
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	N	N
Sulfieten > 10ppm	N	N
Lupine en producten op basis van lupine	N	N
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	N	N

\* Deze vermeldingen staan op het productetiket

Deze indicatieve analytische waarden geven de huidige stand van onze kennis weer en bieden geen garanties.

Laatst bijgewerkt: 09/05/2025

## CERTIFICERINGEN

- Kosher, Halal

## VERONTREINIGINGEN

- De desbetreffende regeling: 2023/915/EC, 2005/396/EC

## OPSLAGTIJD\*

- 120 dagen in op <12°C

Wij raden aan om onze siropen snel en volledig na opening te gebruiken.

Als U het product na BBD nog steeds wil gebruiken, adviseren wij U om de pH te meten, zich te vergewissen dat er geen zichtbare schimmels of fermentatiegeur aanwezig is en om een analyse uit te voeren voor het totaal aantal kiemen/gisten/schimmels

## VERPAKKING\*

- 1300kg

## DOUANE CODE\*

- 1702 3090