

Natu-Spelt 35-76 bx*



CATEGORIE

Basis voor plantaardige producten

VORM

Vloeibaar

OORSPRONG

Spelt

DEMINERALISERING

Geen

BESCHRIJVING

Vloeibare speltbasis, verkregen door hydrolyse van speltmeel met behulp van natuurlijke enzymen (niet afkomstig van genetisch gewijzigde organismen). Lichtbruin van kleur, heeft de smaak van spelt en is zoet.

ETIKETTERING

Spelt (%).

TOEPASSINGEN

Plantaardige producten (drinkjes, desserts, yoghurt, desserts, ijsje, enz.).

FUNCTIONALITEITEN

Basis voor plantardige producten: dranken, yoghurt, ijsjes, desserts,...

CERTIFICERINGEN

- Kosher, Halal

ALLERGENEN

- De des betreffende regeling: 2011/1169/EC
- Gluten

VERONTREINIGINGEN

- De des betreffende regeling: 1881/2006/EC

OPSLAGTIJD*

- 120 dagen in vat op <12°C
- 120 dagen in container op <12°C

VERPAKKING*

- 280kg
- 1400kg

DOUANE CODE*

- 1702 3090

- * Deze vermeldingen staan op het productetiket

ANALYSEN

Brix	76±2
Dextrose-equivalent (DE)	38
VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 76 BRIX	
Energie (Kcal)	307
Energie (KJ)	1283
Vetten g	1.2
waarvan verzadigde vetten	0.2
Totaal koolhydraten g/100g	71
waarvan totaal suikergehalte	38.5
waarvan koolhydraten >DP2	32.5
Eiwitten g	3
Zout g	0.03

	OP DROGE STOF	BIJ 76 BRIX
Totaal suikergehalte	51	38.5
waarvan glucose	2	1.5
waarvan maltose	49	37

pH	4.5 - 6.5
Wateractiviteit	0.82
Viscositeit op 25°C (mPa.s) bij 76 brix	14000
Kleuring (EBC-oplossing 10%)	4.8

MINERALEN (PPM)

Kalium	1710
Ijzer	1.3
Calcium	65
Magnesium	330
Fosfor	1550

MICROBIOLOGIE

Mesofiele kiemen /g	<10000
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



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