

Natu-Spelt 58*



CATEGORIE

Stroop

VORM

Vloeibaar

OORSPRONG

Spelt

DEMINERALISERING

Geen

BESCHRIJVING

Vloeibare speltstroop, 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

Niet geraffineerde speltstroop, spelt extract.

TOEPASSINGEN

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

FUNCTIONALITEITEN

Zoetstoffen / graansmaak.

CERTIFICERINGEN

- Kosher, Halal

ALLERGENEN

- De desbetreffende regeling: 2011/1169/EC
- Gluten aanwezigheid

VERONTREINIGINGEN

- De desbetreffende regeling: 1881/2006/EC

OPSLAGTIJD*

- 390 dagen in emmer op <25°C
- 390 dagen in vat op <25°C
- 390 dagen in container op <25°C

VERPAKKING*

- 25kg
- 295kg
- 1400kg

DOUANE CODE*

- 1702 3090

- * Deze vermeldingen staan op het productetiket

ANALYSEN

Brix	80±2
Dextrose-equivalent (DE)	58
VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 80 BRIX	
Energie (Kcal)	314
Energie (KJ)	1313
Vetten g	0.2
waarvan verzadigde vetten	<0,1
Totaal koolhydraten g/100g	74.5
waarvan totaal suikergehalte	55
waarvan koolhydraten >DP2	19.5
Eiwitten g	3.6
Zout g	0.15

	OP DROGE STOF	BIJ 80 BRIX
Totaal suikergehalte	69	55
waarvan glucose	25	20
waarvan maltose	44	35

pH	4.0 - 6.0
Wateractiviteit	0.71
Viscositeit op 25°C (mPa.s) bij 80 brix	18000
Kleuring (EBC-oplossing 10%)	5

MINERALEN (PPM)

Kalium	4470
Ijzer	4
Calcium	60
Magnesium	720
Fosfor	3100

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



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