

VORM

Gedehydrateerd



Kleur

CATEGORIE

Gedehydrateerde stroop

OORSPRONG

Gierst

DEMINERALISERING

Geen

BESCHRIJVING

Gedehydrateerde biologische gierststroop, verkregen door hydrolyse van gierstmeel met behulp van natuurlijke enzymen (niet afkomstig van genetisch gewijzigde organismen) daarna droging door spray drying. Witte poeder, met een neutral smaak.

ETIKETTERING

Gedehydrateerde (niet geraffineerde) gierststroop; gedehydrateerd gierst-extract

TOEPASSINGEN

Koekjes, ijsjes, zuivel- en plantaardige producten (drinkjes, yoghurt, desserts enz.), producten op basis van granen (repen en ontbijtproducten), sausen, enz.

FUNCTIONALITEITEN

Viscositeit, graansmaak, coating, krokant.

* 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

Op droge stof	96
Dextrose-equivalent (DE)	25±4

VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 96 BRIX	
Energie (Kcal)	380
Energie (KJ)	1590
Vetten g	0.3
waarvan verzadigde vetten	<0,1
Totaal koolhydraten g/100g	93.5
waarvan totaal suikergehalte	12.5
waarvan koolhydraten >DP2	81
Eiwitten g	0.9
Zout g	0.013

	OP DROGE STOF	BIJ 96 % DS
Totaal suikergehalte	13	12.5
waarvan glucose	7	6.7
waarvan maltose	6	5.8

pH 4,5 - 6,5

MINERALEN (PPM)

Kalium	450
Ijzer	0.7
Calcium	<10
Magnesium	75
Fosfor	230

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

Gedehydrateerd



Kleur

CATEGORIE

Gedehydrateerde stroop

OORSPRONG

Gierst

DEMINERALISERING

Geen

* 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

ALLERGENEN

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

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

CERTIFICERINGEN

- Kosher, Halal

VERONTREINIGINGEN

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

OPSLAGTIJD*

- 720 dagen in zak op <25°C

VERPAKKING*

- 25kg

DOUANE CODE*

- 1702 3090