

Sipa-BarleyMalt 48*



CATEGORIE

Stroop

VORM

Vloeibaar

OORSPRONG

Gerstmout

DEMINERALISERING

Geen

BESCHRIJVING

Vloeibare biologische gerstmoutstroop, verkregen door hydrolyse van meel van gerstmout, dankzij de natuurlijke enzymen afkomstig van het mouten. Donkerbruin van kleur, heeft de karakteristieke smaak van mout en is lichtjes zoet.

ETIKETTERING

Niet geraffineerde gerstmoutstroop, gerstmout 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 / natuurlijke kleurstof / graansmaak.

CERTIFICERINGEN

- EU 848/2018: producten afkomstig uit de biologische landbouw - Certisys BE-BIO-01*
- Kosher, Halal

ALLERGENEN

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

VERONTREINIGINGEN

- De desbetreffende regeling: 1881/2006/EC

OPSLAGTIJD*

- 210 dagen in emmer op <25°C
- 390 dagen in emmer op <12°C
- 390 dagen in vat op <25°C
- 210 dagen in container op <25°C
- 390 dagen in container op <12°C

VERPAKKING*

- 25kg
- 295kg
- 1400kg

DOUANE CODE*

- 1702 3090

CERTISYS BE-BIO-01*

- * Deze vermeldingen staan op het productetiket

ANALYSEN

Brix	80±2
Dextrose-equivalent (DE)	48

VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 80 BRIX	
Energie (Kcal)	314
Energie (KJ)	1313
Vetten g	0.2
waarvan verzadigde vetten	<0.1
Totaal koolhydraten g/100g	73.5
waarvan totaal suikergehalte	41.5
waarvan koolhydraten >DP2	32
Eiwitten g	4.4
Zout g	0.13

	OP DROGE STOF	BIJ 80 BRIX
Totaal suikergehalte	51.5	41.5
waarvan fructose	3	2.5
waarvan glucose	11	9
waarvan maltose	36	29
waarvan sucrose	1.5	1

pH	4.0 - 6.0
Wateractiviteit	0.73
Viscositeit op 25°C (mPa.s) bij 80 brix	16500
Kleuring (EBC-oplossing 10%)	15

MINERALEN (PPM)

Kalium	3600
Ijzer	5
Calcium	100
Magnesium	560
Fosfor	2400

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.