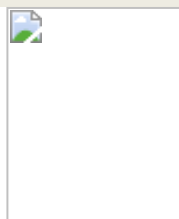


**VORM**

Vloeibaar

**CATEGORIE**

Stroop

Kleur

**OORSPRONG**

Maniok

**DEMINERALISERING**

Geen

**BESCHRIJVING**

Vloeibare biologische maniokstroop, verkregen door hydrolyse van maniokzetmeel met behulp van natuurlijke enzymen (GGO-vrij). Donkergele siroop, lichtzoete smaak.

**ETIKETTERING**

Niet geraffineerde maniokstroop, niet geraffineerde tapiocastroop, maniok extract.

**TOEPASSINGEN**

Koekjes, ijs, graanproducten (repen, ontbijt), sauzen, enz.

**FUNCTIONALITEITEN**

Voorkomt kristallisatie, vulstof, coating, vetvervanger, kroktheid.

\* 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	80±2
Dextrose-equivalent (DE)	27

VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 80 BRIX	
<b>Energie (Kcal)</b>	<b>314</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1313</b>
<b>Vetten g</b>	<b>&lt;0,1</b>
waarvan verzadigde vetten	<0,1
<b>Totaal koolhydraten g/100g</b>	<b>78.5</b>
waarvan totaal suikergehalte	12
waarvan koolhydraten >DP2	66.5
<b>Eiwitten g</b>	<b>0.1</b>
<b>Zout g</b>	<b>0.1</b>

	OP DROGE STOF	BIJ 80 BRIX
<b>Totaal suikergehalte</b>	<b>15</b>	<b>12</b>
waarvan glucose	3	2.5
waarvan maltose	12	9.5

pH	4,0 - 6,0
Wateractiviteit	0.83
Viscositeit op 25°C (mPa.s) bij 80 brix	50000

**MINERALEN (PPM)**

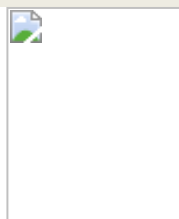
Kalium	180
Ijzer	3
Calcium	70
Magnesium	34
Fosfor	25

**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	Afw
Listeria monocytogenes /25g	Afw

**VORM**

Vloeibaar

**CATEGORIE**

Stroop

Kleur

**OORSPRONG**

Maniok

**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**

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

**VERONTREINIGINGEN**

- De desbetreffende regeling: 2023/915/EC

**OPSLAGTIJD\***

- 270 dagen in vat op <12°C
- dagen in container op <°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\***

- 295kg
- 1400kg

**DOUANE CODE\***