

**VORM**

Vloeibaar



Kleur

**CATEGORIE**

Stroop

**OORSPRONG**

Tarwe

**DEMINERALISERING**

Geen

**BESCHRIJVING**

Vloeibare biologische tarwestroop verkregen door hydrolyse van tarwezetmeel met behulp van natuurlijke enzymen (niet afkomstig van genetisch gewijzigde organismen). Is transparant en heeft een neutrale en zoete smaak. Er is een kans op kristallisatie bij temperaturen onder de 10°C.

**ETIKETTERING**

Niet geraffineerde tarwestroop , tarwe extract.

**TOEPASSINGEN**

Koekjes, zuivel- en plantaardige producten (drinkjes, yoghurt, desserts enz.), ijsjes, producten op basis van granen (repen en ontbijtproducten), snoepwaren, sausen, bereidingen op basis van fruit, brood en gebak, snacks, vervangingsmiddelen voor sucrose en voor honing voor consumenten, farmaceutische producten, cosmetica enz.

**FUNCTIONALITEITEN**

Zoetstoffen.

\* Deze vermeldingen staan op het productetiket

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

Laatst bijgewerkt: 22/04/2025

**ANALYSEN**

Brix	80±2
Dextrose-equivalent (DE)	69

**VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 80 BRIX**

<b>Energie (Kcal)</b>	<b>315</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1317</b>
<b>Vetten g</b>	<b>0.3</b>
waarvan verzadigde vetten	<0.1
<b>Totaal koolhydraten g/100g</b>	<b>78</b>
waarvan totaal suikergehalte	63
waarvan koolhydraten >DP2	15.0
<b>Eiwitten g</b>	<b>&lt;0.1</b>
<b>Zout g</b>	<b>0.10</b>

	<b>OP DROGE STOF</b>	<b>BIJ 80 BRIX</b>
<b>Totaal suikergehalte</b>	<b>79</b>	<b>63</b>
waarvan glucose	35.0	28
waarvan maltose	44.0	35

pH	4.0 - 6.0
Wateractiviteit	0.69
Viscositeit op 25°C (mPa.s) bij 80 brix	6000
Kleuring (EBC-oplossing 10%)	0.8

**MINERALEN (PPM)**

Kalium	110
Ijzer	3
Calcium	80
Magnesium	50
Fosfor	300

**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



Kleur

**CATEGORIE**

Stroop

**OORSPRONG**

Tarwe

**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: 22/04/2025

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

Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen	Y	N
Gluten	N	<20 ppm
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	N	N
Eieren en producten op basis van eieren	N	N
Vis en producten op basis van vis	N	N
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	N	N
Soja en producten op basis van soja	N	N
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	N	N
Schaalvruchten en producten op basis van noten	N	N
Selder en producten op basis van selderij	N	N
Mosterd en producten op basis van mosterd	N	N
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	N	N
Sulfieten > 10ppm	N	N
Lupine en producten op basis van lupine	N	N
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	N	N

**CERTIFICERINGEN**

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

**VERONTREINIGINGEN**

- De desbetreffende regeling: 2023/915/EC

**OPSLAGTIJD\***

- 390 dagen in emmer tussen 10°C en 25°C (Ten minste nog 180 dagen houdbaar bij levering)
- 390 dagen in vat tussen 10°C en 25°C (Ten minste nog 180 dagen houdbaar bij levering)
- 390 dagen in container tussen 10°C en 25°C (Ten minste nog 180 dagen houdbaar bij levering)

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\***

- 25kg
- 295kg
- 1400kg

DOUANE CODE\*

- 1702 3090