

# Natu-Datepuree\*



Farbe

## KATEGORIE

Konzentrierter Fruchtsaft

## FORM

Flüssig

## URSPRUNG

Datteln

## VERFEINERUNG

Keine

## BESCHREIBUNG

Dattelsaftkonzentrat entsteht durch Kochen, Entsteinen, Pressen und Filtern der Früchte. Anschließend werden die dabei entstandenen zwei Komponenten konzentrierter Fruchtpüree und -saft gemischt. Das Konzentrat ist dunkelbraun und hat einen typisch süßen Fruchtgeschmack.

## KENNZEICHNUNG

Dattelpuree

## GEBRAUCH

Kekse, Molkerei- und Zerialien (Getränke, Joghurte, Desserts usw.), Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Konditorwaren, Fruchtzubereitungen, Eiscremes, Backwaren, Imbisse, Ersatzstoffe für Saccharose und Honig für den Direktverbraucher usw.

## FUNKTIONALITÄT

Süßstoffe, Fruchtgeschmack, Farbstoff, Viskosität, Fasern, usw.

## ZERTIFIZIERUNGEN

- Kosher, Halal

## ALLERGENE

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2011/1169/EC
- Gluten <20 ppm

## KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC

## LAGERUNG\*

- 360 Tage in Fässer bei <25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage)

Wir empfehlen, unsere Sirupe sofort nach dem Öffnen vollständig zu verbrauchen. Wenn Sie das Produkt nach MHD noch verwenden möchten, empfehlen wir Ihnen, den pH-Wert zu messen, und Sie sicherzustellen, dass keine sichtbaren Schimmelpilze oder Fermentationsgeruch vorhanden sind, und eine Analyse auf die Gesamtzahl der Keime/Hefen/Schimmel durchzuführen.

## VERPACKUNG\*\*

- 240kg

## ZOLLTARIFNUMMER\*

- 2007 9939

- \* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

## ANALYSE

Brix 69±2

### NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 69 BRIX

<b>Energie (Kcal)</b>	<b>244</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1020</b>
<b>Fettgehalt g</b>	<b>0.1</b>
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
<b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b>	<b>58</b>
davon Gesamtzucker	55-58
<b>Fasern</b>	<b>3</b>
<b>Eiweiß g</b>	<b>1.3</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.10</b>

	IN TROCKENMASSE	BEI 69 BRIX
<b>Gesamtzucker</b>	<b>80-84</b>	<b>55-58</b>
davon Fruktose	19-40	13-28
davon Glukose	20-40	14-28
davon Sukrose	3-44	2-30

pH 4.0 - 5.5

Wasseraktivität 0.81

Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 69 brix 2800

Färbung (EBC-Lösung 10%) 40

## MINERALIEN (PPM)

Kalium 6200

Eisen 6

Kalzium 395

Magnesium 406

Phosphor 410

## MIKROBIOLOGIE

Mesophile Keime /g <5000

Schimmel /g <150

Hefen /g <300

E.Coli /g <10

Staphylococcus Aureus /g <10

Bacillus Cereus /g <100

Salmonellen /25g Abw

Monozytogene Listeria /25g Abw



Diese vorläufigen analytischen Werte spiegeln den derzeitigen Stand unserer Kenntnisse wieder und bilden keine Garantie.