

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

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

	IN TROCKENMASSE	BEI 69 BRIX
Gesamtzucker	80-84	55-58
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.