



KATEGORIE

Konzentrierter Fruchtsaft

FORM

Flüssig

URSPRUNG

Datteln

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Konzentrierter Dattelsaft, durch Kochen, Entkernen, Pressen, Filtration und Konzentration gewonnen. Der Saft ist dunkelbraun und hat einen typischen süßen Fruchtgeschmack.

KENNZEICHNUNG

(Nicht raffiniertes/-es) Dattelsaftkonzentrat, Dattelsirup

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 usw.

ZERTIFIZIERUNGEN

- Kosher, Halal

ALLERGENE

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

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC

LAGERUNG*

- 720 Tage in Fässer bei <25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage)
- 390 Tage in container bei <12°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**

- 25kg
- 270kg
- 1400kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 2009 8938

- * Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

ANALYSE

Brix 75±2

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 75 BRIX

Energie (Kcal)	271
Energie (KJ)	1133
Fettgehalt g	0.1
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	66
davon Gesamtzucker	63-66
Eiweiß g	1.4
Salz g	0.20

	IN TROCKENMASSE	BEI 75 BRIX
Gesamtzucker	84-88	63-66
davon Fruktose	20-40	15-30
davon Glukose	22-40	16-30
davon Sukrose	3-45	2-34

pH 4.0 - 5.5

Wasseraktivität 0.7

Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 75 brix 3000

Färbung (EBC-Lösung 10%) 68

MINERALIEN (PPM)

Kalium 7400

Eisen 4.4

Kalzium 420

Magnesium 460

Phosphor 500

MIKROBIOLOGIE

Mesophile Keime /g <2000

Schimmel /g <100

Hefen /g <200

E.Coli /g <10

Staphylococcus Aureus /g <10

Bacillus Cereus /g <10

Salmonellen /25g Abw

Monozytogene Listeria /25g Abw