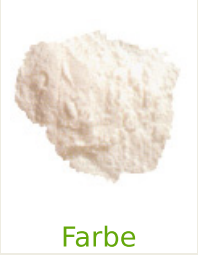
Natu-Spelt 35*

FORM

Flüssig



Farbe

KATEGORIE

Sirup

URSPRUNG

Dinkel

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Flüssiger Dinkelsirup, gewonnen per Hydrolyse von Dinkelmehl und mit Hilfe natürlicher (GMO-freier) Enzyme. Der Sirup ist hellbraun, schmeckt nach Dinkel und süß.

KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Dinkelsirup, Dinkel-Extrakt.

GEBRAUCH

Kekse, Molkerei- und Zeralien (Getränke, Joghurte, Desserts usw.), Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Konditorwaren, Soßen, , Backwaren, Imbisse, Ersatzstoffe für Saccharose und Honig für den Direktverbraucher usw. UHT oder Wärmebehandlung empfohlen, wenn das Produkt verdünnt ist (z. B. bei pfanzlichen Getränken).

FUNKTIONALITÄT

Viskosität, Deckung, getreidegeschmack, Knuspervermögen, Basis für Getränke auf pflanzlicher und Desserts.

* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

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

Letzte Aktualisierung: 14/08/2023

ANALYSE

Brix	76±2
Dextroseäquivalent (DE)	38
NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 76 BRIX	
Energie (Kcal)	**307**
Energie (KJ)	**1283**
Fettgehalt g	**1.2**
davon gesättigte Fettsäuren	0.2
Gesamtkohlenhydrate g/100g	**71**
davon Gesamtzucker	38.5
davon Kohlenhydraten >DP2	32.5
Eiweiß g	**3**
Salz g	**0.03**

	IN TROCKENMASSE	BEI 76 BRIX
Gesamtzucker	**51**	**38.5**
davon Glukose	2	1.5
davon Maltose	49	37

pH	4.5 - 6.5
Wasseraktivität	0.82
Viskosität bei 25℃ (mPa.s) bei 76 brix	14000
Färbung (EBC-Lösung 10%)	4.8

MINERALIEN (PPM)

Kalium	1710
Eisen	1.3
Kalzium	65
Magnesium	330
Phosphor	1550

MIKROBIOLOGIE

Mesophile Keime /g	<10000
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

Meurens Natural SA, Rue des Martyrs 21, 4650 Herve, BELGIUM - TVA : BE 0451 631 703
Tél.: +32.87.69.33.40 - Fax.: +32.87.69.33.41 - E-mail: info@meurensnatural.com - www.meurensnatural.com

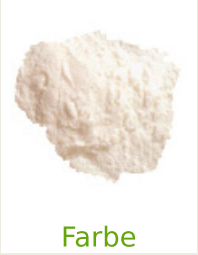
Natu-Spelt 35*

FORM

Flüssig

KATEGORIE

Sirup



Farbe

URSPRUNG

Dinkel

VERFEINERUNG

Keine

* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

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

Letzte Aktualisierung: 14/08/2023

ALLERGENE	PRESENCE (Y/N/VALUE)	SPUREN (Y/N/VALUE)
Glutenhaltiges Getreide und deren Erzeugnisse	Y	Y
Gluten	Y	Y
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	N	N
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Sulfite > 10 ppm	N	N
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N

ZERTIFIZIERUNGEN

- Kosher, Halal
- EU 2018/848: Biologisch angebautes Produkt - Certisys BE-BIO-01*

KONTAMINANTEN

- Entsprechended EU-Richtlinie: 2023/915/EC, 2005/396/EC

LAGERUNG*

- 120 Tage in Fässer bei <12˚C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 30 Tage)
- 120 Tage in container bei <12˚C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 30 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**

- 280kg
- 1400kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 1702 3090