

Natu-Spelt 58*



Farbe

KATEGORIE

Sirup

FORM

Flüssig

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 pflanzlichen Getränken).

FUNKTIONALITÄT

Süßstoffe/Getreidegeschmack.

ZERTIFIZIERUNGEN

- Kosher, Halal

ALLERGENE

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2011/1169/EC
- Gluten Präsenz

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC

LAGERUNG*

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

- 25kg
- 295kg
- 1400kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 1702 3090

- * Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

ANALYSE

Brix	80±2
Dextroseäquivalent (DE)	58
NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 80 BRIX	
Energie (Kcal)	314
Energie (KJ)	1313
Fettgehalt g	0.2
davon gesättigte Fettsäuren	<0,1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	74.5
davon Gesamtzucker	55
davon Kohlenhydraten >DP2	19.5
Eiweiß g	3.6
Salz g	0.15

	IN TROCKENMASSE	BEI 80 BRIX
Gesamtzucker	69	55
davon Glukose	25	20
davon Maltose	44	35

pH	4.0 - 6.0
Wasseraktivität	0.71
Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 80 brix	18000
Färbung (EBC-Lösung 10%)	5

MINERALIEN (PPM)

Kalium	4470
Eisen	4
Kalzium	60
Magnesium	720
Phosphor	3100

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



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