

Sipa-BarleyMalt 48*



Farbe

KATEGORIE

Sirup

FORM

Flüssig

URSPRUNG

Gerstenmalz

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Flüssiger biologischer Braugerstensirup, durch Hydrolyse von gemälztem Gerstenmehl und natürlicher (GMO-freie) Enzyme gewonnen. Dunkelbraun, mit typischem Malzgeschmack und etwas süßlich.

KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter/-es Gerstenmalzsirup, Gerstenmalz -Extrakt.

GEBRAUCH

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

FUNKTIONALITÄT

Süßstoffe / natürlicher Farbstoff/ Getreidegeschmack.

ZERTIFIZIERUNGEN

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

ALLERGENE

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

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC

LAGERUNG*

- 300 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)
- 300 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

CERTISYS BE-BIO-01*

- * Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

ANALYSE

Brix	80±2
Dextroseäquivalent (DE)	48

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 80 BRIX	
Energie (Kcal)	314
Energie (KJ)	1313
Fettgehalt g	0.2
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	73.5
davon Gesamtzucker	41.5
davon Kohlenhydraten >DP2	32
Eiweiß g	4.4
Salz g	0.13

	IN TROCKENMASSE	BEI 80 BRIX
Gesamtzucker	51.5	41.5
davon Fruktose	3	2.5
davon Glukose	11	9
davon Maltose	36	29
davon Sukrose	1.5	1

pH	4.0 - 6.0
Wasseraktivität	0.73
Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 80 brix	16500

MINERALIEN (PPM)

Kalium	3600
Eisen	5
Kalzium	100
Magnesium	560
Phosphor	2400

MIKROBIOLOGIE

Mesophile Keime /g	<10000
Schimmel /g	<500
Hefen /g	<500
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus Cereus /g	<500
Salmonellen /25g	Abw
Monozytogene Listeria /25g	Abw



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