

# Sipa-MaizeMalt 44\*



## KATEGORIE

Sirup

## FORM

Flüssig

## URSPRUNG

Mais/Gerstenmalz

## VERFEINERUNG

Keine

## BESCHREIBUNG

Flüssiger biologischer Sirup aus Maismalz und Gerstenmalz, durch Hydrolyse von gemälztem Mais- und Gerstenmalz und natürlicher (GMO-freie) Enzyme gewonnen. Hellgelbbraune Farbe, Mais- und malz-süßer Geschmack.

## KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Mais-Gerstenmalzsirup, Mais-Gerstenmalz-Extrakt.

## GEBRAUCH

Kecke, 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. UHT oder Wärmebehandlung empfohlen, wenn das Produkt verdünnt ist (z. B. bei pflanzlichen Getränken).

## 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
- Kann Spuren von Senf, Soja und Lupine enthalten
- 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)	44

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 80 BRIX	
<b>Energie (Kcal)</b>	<b>320</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1338</b>
<b>Fettgehalt g</b>	<b>0.8</b>
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
<b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b>	<b>77</b>
davon Gesamtzucker	40
davon Kohlenhydraten >DP2	37.0
<b>Eiweiß g</b>	<b>1.3</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.18</b>

	IN TROCKENMASSE	BEI 80 BRIX
<b>Gesamtzucker</b>	<b>50</b>	<b>40</b>
davon Fruktose	1	0.5
davon Glukose	6	5
davon Maltose	42	34
davon Sukrose	1	0.5

pH	4.0 - 6.0
Wasseraktivität	0.73
Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 80 brix	18000

## MINERALIEN (PPM)

Kalium	3800
Eisen	4
Kalzium	66
Magnesium	425
Phosphor	2700

## 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.