

Sipa-Pioca 69*



KATEGORIE

Sirup

FORM

Flüssig

URSPRUNG

Maniok

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Flüssiger biologischer Manioksirup, gewonnen durch Hydrolyse der Maniokstärke mit Hilfe natürlicher (GMO-freier) Enzyme. Der Sirup ist durchsichtig, leicht goldfarben und schmeckt neutral und süß. Bei Temperaturen unter 10°C besteht Kristallisation Gefahr.

KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Manioksirup, Maniok-Extrakt.

GEBRAUCH

Kekse, Molkerei- und Zerialien (Getränke, Joghurte, Desserts usw.), Eis, Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Konditorwaren, Soßen, Zubereitungen auf Früchtebasis, Backwaren, Imbisse, Ersatzstoff für Saccharose und Honig für den Direktverbraucher, Apotheken, Kosmetika usw. UHT oder Wärmebehandlung empfohlen, wenn das Produkt verdünnt ist (z. B. bei pflanzlichen Getränken). UHT oder Wärmebehandlung empfohlen, wenn das Produkt verdünnt ist (z. B. bei pflanzlichen Getränken).

FUNKTIONALITÄT

Süßstoffe.

ZERTIFIZIERUNGEN

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

ALLERGENE

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

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC

LAGERUNG*

- 390 Tage in Eimer zwischen 10°C und 25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 180 Tage)
- 390 Tage in Fässer zwischen 10°C und 25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 180 Tage)
- 390 Tage in container zwischen 10°C und 25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 180 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) | 69 |

| NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 80 BRIX | |
|-----------------------------------|-------------|
| Energie (Kcal) | 315 |
| Energie (KJ) | 1340 |
| Fettgehalt g | 0.1 |
| davon gesättigte Fettsäuren | <0.1 |
| Gesamtkohlenhydrate g/100g | 78.5 |
| davon Gesamtzucker | 63 |
| davon Kohlenhydraten >DP2 | 15.5 |
| Eiweiß g | 0.1 |
| Salz g | 0.10 |

| | IN TROCKENMASSE | BEI 80 BRIX |
|---------------------|-----------------|-------------|
| Gesamtzucker | 79 | 63 |
| davon Glukose | 35.0 | 28 |
| davon Maltose | 44.0 | 35 |

| | |
|--|-----------|
| pH | 4.5 - 6.0 |
| Wasseraktivität | 0.69 |
| Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 80 brix | 6000 |
| Färbung (EBC-Lösung 10%) | 2 |

MINERALIEN (PPM)

| | |
|-----------|-----|
| Kalium | 250 |
| Eisen | 3 |
| Kalzium | 130 |
| Magnesium | 40 |
| Phosphor | 50 |

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 Angaben sind basierend auf den derzeitigen Stand unserer Kenntnisse wieder und bilden keine Garantie.