

Sipa-RiceMalt 48*



KATEGORIE

Sirup

FORM

Flüssig

URSPRUNG

Reis/Gerstenmalz

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Flüssiger biologischer Sirup aus Reismalz und Gerstenmalz, gewonnen durch Hydrolyse gemälzten Reis- und Gerstenmalz und natürlicher (GMO-freie) Enzyme gewonnen. Hellgoldbraune Farbe, leichter und süßer Reis- und Malzgeschmack.

KENNZEICHNUNG

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

GEBRAUCH

Kekse, Molkerei- und Zeralien (Getränke, Joghurt, 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)	316
Energie (KJ)	1321
Fettgehalt g	0.3
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	77
davon Gesamtzucker	35.5
davon Kohlenhydraten >DP2	41.5
Eiweiß g	1.5
Salz g	0.10

	IN TROCKENMASSE	BEI 80 BRIX
Gesamtzucker	44.5	35.5
davon Fruktose	1	0.5
davon Glukose	13	10.5
davon Maltose	30	24
davon Sukrose	0.5	0.5

pH	4.0 - 6.0
Wasseraktivität	0.73
Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 80 brix	16000

MINERALIEN (PPM)

Kalium	1930
Eisen	2
Kalzium	70
Magnesium	340
Phosphor	1250

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.