

# Sipa-Spelt 35-76 bx\*



Farbe

## KATEGORIE

Basis für pflanzliche Produkte

## FORM

Flüssig

## URSPRUNG

Dinkel

## VERFEINERUNG

Keine

## BESCHREIBUNG

Flüssiger biologischer Dinkelbasis, gewonnen per Hydrolyse von Dinkelmehl und mit Hilfe natürlicher (GMO-freier) Enzyme. Der Sirup ist hellbraun, schmeckt nach Dinkel und süß.

## KENNZEICHNUNG

Dinkel (%)

## GEBRAUCH

Pflanzliche Produkte ( Getränke, Joghurte, Desserts, Eiscremes,... )

## FUNKTIONALITÄT

Basis für pflanzliche Produkte: Getränke, Joghurte, Desserts, Eiscremes,...

## ZERTIFIZIERUNGEN

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

## ALLERGENE

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

## KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC

## LAGERUNG\*

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\*\*

- 280kg
- 1400kg

## ZOLLTARIFNUMMER\*

- 1702 3090

## CERTISYS BE-BIO-01\*

- \* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

## ANALYSE

Brix	76±2
Dextroseäquivalent (DE)	38

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 76 BRIX	
<b>Energie (Kcal)</b>	<b>307</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1283</b>
<b>Fettgehalt g</b>	<b>1.2</b>
davon gesättigte Fettsäuren	0.2
<b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b>	<b>71</b>
davon Gesamtzucker	38.5
davon Kohlenhydraten >DP2	32.5
<b>Eiweiß g</b>	<b>3</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.03</b>

	IN TROCKENMASSE	BEI 76 BRIX
<b>Gesamtzucker</b>	<b>51</b>	<b>38.5</b>
davon Glukose	2	1.5
davon Maltose	49	37

pH	4.5 - 6.5
Wasseraktivität	0.82
Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 76 brix	14000
Färbung (EBC-Lösung 10%)	4.8

## MINERALIEN (PPM)

Kalium	1710
Eisen	1.3
Kalzium	65
Magnesium	330
Phosphor	1550

## MIKROBIOLOGIE

Mesophile Keime /g	<10000
Schimmel /g	<150
Hefen /g	<300
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus Cereus /g	<100
Salmonellen /25g	Abw
Monozytogene Listeria /25g	Abw



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