

# Sipa-Wheat 30\*



Farbe

## KATEGORIE

Sirup

## FORM

Flüssig

## URSPRUNG

Weizen

## VERFEINERUNG

Keine

## BESCHREIBUNG

Flüssiger biologischer Weizensirup, gewonnen per Hydrolyse der Getreidestärke mittels natürlicher (GMO-freier) Enzyme. Der Sirup ist durchsichtig, schmeckt neutral und leicht süß. Er ist wegen seines hohen Anteils an langen Zuckermolekülen zähflüssig.

## KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Weizensirup, Weizen-Extrakt.

## GEBRAUCH

Kekse, Eiscremes, Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Konditorwaren, Soßen, Kleinkindnahrung usw. UHT oder Wärmebehandlung empfohlen, wenn das Produkt verdünnt ist (z. B. bei pflanzlichen Getränken).

## FUNKTIONALITÄT

Füllstoff/Beschichtung/Knusprigmacher.

## 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\*

- 270 Tage in Eimer bei <12°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage)
- 360 Tage in Fässer bei <12°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage)
- 270 Tage in container bei <12°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)	30

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 80 BRIX	
<b>Energie (Kcal)</b>	<b>315</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1317</b>
<b>Fettgehalt g</b>	<b>0.3</b>
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
<b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b>	<b>78</b>
davon Gesamtzucker	15
davon Kohlenhydraten >DP2	63
<b>Eiweiß g</b>	<b>&lt;0.1</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.10</b>

	IN TROCKENMASSE	BEI 80 BRIX
<b>Gesamtzucker</b>	<b>19</b>	<b>15</b>
davon Glukose	3.5	2.5
davon Maltose	15.5	12.5

pH	4.0 - 6.0
Wasseraktivität	0.82
Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 80 brix	29000
Färbung (EBC-Lösung 10%)	0.3

## MINERALIEN (PPM)

Kalium	110
Eisen	3
Kalzium	80
Magnesium	50
Phosphor	300

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