

# Sipa-Wheat 46\*



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 maltosereich. Er ist durchsichtig und schmeckt neutral bis leicht süß.

## KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Weizensirup, Weizen-Extrakt.

## GEBRAUCH

Kekse, Eiscremes, Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Konditorwaren, Soßen, Zubereitungen auf Fruchtgrundlage, Babynahrung, Backwaren, Imbisse usw.

## FUNKTIONALITÄT

Süßstoffe/Füllstoff/Beschichtung.

## 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 bei <25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 180 Tage)
- 390 Tage in Fässer bei <25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 180 Tage)
- 390 Tage in container bei <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)	46

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	46.5
davon Kohlenhydraten >DP2	31.5
<b>Eiweiß g</b>	<b>0.1</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.10</b>

	IN TROCKENMASSE	BEI 80 BRIX
<b>Gesamtzucker</b>	<b>58</b>	<b>46.5</b>
davon Glukose	6.0	5
davon Maltose	52.0	41.5

pH	4.0 - 6.0
Wasseraktivität	0.74
Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 80 brix	9600
Färbung (EBC-Lösung 10%)	0.4

## 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.