

# Sipa-Wheat F28\*



Farbe

## KATEGORIE

Sirup

## FORM

Flüssig

## URSPRUNG

Weizen

## VERFEINERUNG

Keine

## BESCHREIBUNG

Flüssiger biologischer Weizensirup mit 28 % Fruchtzucker, gewonnen durch Hydrolyse der Getreidestärke mittels natürlicher (GMO-freier) Enzyme und anschließender Isomerisation zur Verwandlung eines Teils der Glucose in Fructose. Der Sirup ist klar und schmeckt neutral. Seine Süßkraft entspricht fast der von Saccharose.

## KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Weizensirup, Weizen-Extrakt.

## GEBRAUCH

Kekse, Molkerei- und Zerialien (Getränke, Joghurt, Desserts usw.), Eis, Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Müsli), Konditorwaren, Soßen, Fruchtzubereitungen, 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).

## FUNKTIONALITÄT

Süßungsmittel.

## 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
- 290kg
- 1400kg
- bulk-kg

## ZOLLTARIFNUMMER\*

- 1702 4010

## CERTISYS BE-BIO-01\*

- \* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

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

## ANALYSE

Brix	78±2
Dextroseäquivalent (DE)	80

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 78 BRIX	
<b>Energie (Kcal)</b>	<b>306</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1279</b>
<b>Fettgehalt g</b>	<b>0.1</b>
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
<b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b>	<b>76.5</b>
davon Gesamtzucker	66
davon Kohlenhydraten >DP2	10.5
<b>Eiweiß g</b>	<b>&lt;0.1</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.05</b>

	IN TROCKENMASSE	BEI 78 BRIX
<b>Gesamtzucker</b>	<b>84.5</b>	<b>66</b>
davon Fruktose	27.5	21.5
davon Glukose	35	27.5
davon Maltose	22	17

pH	4.0 - 6.0
Wasseraktivität	0.64
Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 78 brix	5000
Färbung (EBC-Lösung 10%)	1

## MINERALIEN (PPM)

Kalium	80
Eisen	1
Kalzium	50
Magnesium	30
Phosphor	310

## 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

