

Sipa-Wheat F9,5*



Farbe

KATEGORIE

Sirup

FORM

Flüssig

URSPRUNG

Weizen

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Flüssiger biologischer Weizensirup mit 9,5 % Fruchtzucker, gewonnen per 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. Sein Verzuckerungsvermögen entspricht fast dem der Saccharose.

KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Weizensirup, Weizen-Extrakt.

GEBRAUCH

Kekse, Molkerei- und Zerialien (Getränke, Joghurte, Desserts usw.), Eis, Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Konditorwaren, Soßen, Zubereitungen auf Früchtebasis, 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

Süßstoffe.

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 zwischen 10°C und 25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 180 Tage)
- 390 Tage in Fässer zwischen 10°C und 25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 180 Tage)
- 390 Tage in container zwischen 10°C und 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

ZOLLTARIFNUMMER*

- 1702 3090

CERTISYS BE-BIO-01*

- * Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich.

ANALYSE

| | |
|-------------------------|------|
| Brix | 78±2 |
| Dextroseäquivalent (DE) | 74 |

| NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 78 BRIX | |
|-----------------------------------|----------------|
| Energie (Kcal) | 305 |
| Energie (KJ) | 1275 |
| Fettgehalt g | 0.1 |
| davon gesättigte Fettsäuren | <0.1 |
| Gesamtkohlenhydrate g/100g | 76 |
| davon Gesamtzucker | 61 |
| davon Kohlenhydraten >DP2 | 15 |
| Eiweiß g | <0.1 |
| Salz g | 0.10 |

| | IN TROCKENMASSE | BEI 78 BRIX |
|---------------------|-----------------|-------------|
| Gesamtzucker | 78.5 | 61 |
| davon Fruktose | 9.5 | 7.5 |
| davon Glukose | 35 | 27 |
| davon Maltose | 34 | 26.5 |

| | |
|--|-----------|
| pH | 4.0 - 6.0 |
| Wasseraktivität | 0.69 |
| Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 78 brix | 3200 |
| Färbung (EBC-Lösung 10%) | 1 |

MINERALIEN (PPM)

| | |
|-----------|-----|
| Kalium | 90 |
| Eisen | 2 |
| Kalzium | 70 |
| Magnesium | 40 |
| 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 Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich.