

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, Babynahrung, Backwaren, Imbisse, Ersatzstoff für Saccharose und Honig für den Direktverbraucher, Apotheken, Kosmetika usw.

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

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

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

