

Sipadry-BarleyMalt 25*



Farbe

KATEGORIE

Dehydrierter Sirup

FORM

Getrocknet

URSPRUNG

Gerstenmalz

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Sprühgetrockneter biologischer Sirup aus Gerstenmalz (Braueigerste), durch Hydrolyse gemälzten Gerstenmalz und der natürlichen Enzyme aus dem Mälzen und anschließendes Trocknen durch Atomisierung gewonnen. Gelbes Pulver mit typischem Malzgeschmack.

KENNZEICHNUNG

Dehydrierter nicht raffinierter Gerstenmalzsirup/-Extrakt.

GEBRAUCH

Kekse, Molkerei- und Zerialien (Getränke, Joghurte, Desserts usw.), Backwaren, Imbisse, Pharmazeutika, Kosmetika usw.

FUNKTIONALITÄT

Füllstoff/Getreidegeschmack/natürlicher Farbstoff.

ZERTIFIZIERUNGEN

- EU 848/2018: Biologisch angebautes Produkt - Certisys BE-BIO-01*
- Kosher, Halal

ALLERGENE

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2011/1169/EC
- Gluten Präsenz

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC

LAGERUNG*

- 720 Tage in Säcke bei <25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage)

VERPACKUNG**

- 25kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 1702 3090

CERTISYS BE-BIO-01*

- * Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

ANALYSE

In Trockenmasse	96
Dextroseäquivalent (DE)	25±4
NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 96 BRIX	
Energie (Kcal)	377
Energie (KJ)	1576
Fettgehalt g	0.3
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	88.5
davon Gesamtzucker	24.5
davon Kohlenhydraten >DP2	64
Eiweiß g	5.3
Salz g	0.15

	IN TROCKENMASSE	BEI 96 %TM
Gesamtzucker	25.5	24.5
davon Fruktose	1.5	1.4
davon Glukose	4	3.8
davon Maltose	15.5	15.0
davon Sukrose	4.5	4.3

pH 4.0 - 6.0

MINERALIEN (PPM)

Kalium	4320
Eisen	6
Kalzium	120
Magnesium	672
Phosphor	2880

MIKROBIOLOGIE

Mesophile Keime /g	<5000
Schimmel /g	<150
Hefen /g	<300
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus Cereus /g	<100
Salmonellen /25g	Abw
Monozytogene Listeria /25g	Abw



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