

# Sipadry-MaizeMalt 25\*



Farbe

## KATEGORIE

Dehydrierter Sirup

## FORM

Getrocknet

## URSPRUNG

Mais/Gerstenmalz

## VERFEINERUNG

Keine

## BESCHREIBUNG

Sprühgetrockneter biologischer Sirup aus Maismalz und gemälztem Gerstenmalz, gewonnen durch Hydrolyse gemälzten Mais- und Gerstenmalz und durch die natürlichen Enzyme aus dem Mälzen und anschließende Trocknung durch Atomisierung. Gelbes Pulver mit Maisgeschmack, jedoch leicht gemälzt.

## KENNZEICHNUNG

Dehydrierter nicht raffinierter Mais- und Gerstenmalzsirup/-Extrakt.

## GEBRAUCH

Kecke, Produkte auf Zerealien (Riegel und Frühstück) usw. UHT oder Wärmebehandlung empfohlen, wenn das Produkt verdünnt ist (z. B. bei pflanzlichen Getränken).

## 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
- Kann Spuren von Senf, Soja und Lupine enthalten
- 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	
<b>Energie (Kcal)</b>	<b>384</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1605</b>
<b>Fettgehalt g</b>	<b>1</b>
davon gesättigte Fettsäuren	<0.1
<b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b>	<b>92</b>
davon Gesamtzucker	19.0
davon Kohlenhydraten >DP2	73
<b>Eiweiß g</b>	<b>1.6</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.20</b>

	IN TROCKENMASSE	BEI 96 %TM
<b>Gesamtzucker</b>	<b>20</b>	<b>19.0</b>
davon Glukose	4.5	4.3
davon Maltose	14.5	13.9
davon Sukrose	1	1

pH	4.0 - 6.0
----	-----------

## MINERALIEN (PPM)

Kalium	4560
Eisen	5
Kalzium	79
Magnesium	510
Phosphor	3240

## 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.