

# Sipa-BarleyMalt 48\*



## CATEGORIE

Stroop

## VORM

Vloeibaar

## OORSPRONG

Gerstmout

## DEMINERALISERING

Geen

## BESCHRIJVING

Vloeibare biologische gerstmoutstroop, verkregen door hydrolyse van meel van gerstmout met behulp van natuurlijke enzymen (niet afkomstig van genetisch gewijzigde organismen). Donkerbruin van kleur, heeft de karakteristieke smaak van mout en is lichtjes zoet.

## ETIKETTERING

Niet geraffineerde gerstmoutstroop, gerstmout extract.

## TOEPASSINGEN

Koekjes, zuivel- en plantaardige producten (drankjes, yoghurt, desserts enz.), producten op basis van granen (repen en ontbijtproducten), snoepwaren, brood en gebak, snacks, vervangingsmiddelen voor sucrose en voor honing voor consumenten enz.

## FUNCTIONALITEITEN

Zoetstoffen / natuurlijke kleurstof / graansmaak.

## CERTIFICERINGEN

- EU 848/2018: producten afkomstig uit de biologische landbouw - Certisys BE-BIO-01\*
- Kosher, Halal

## ALLERGENEN

- De desbetreffende regeling: 2011/1169/EC
- Gluten aanwezigheid

## VERONTREINIGINGEN

- De desbetreffende regeling: 2023/915/EC

## OPSLAGTIJD\*

- 300 dagen in emmer op <25°C (Ten minste nog 90 dagen houdbaar bij levering)
- 390 dagen in vat op <25°C (Ten minste nog 90 dagen houdbaar bij levering)
- 300 dagen in container op <25°C (Ten minste nog 90 dagen houdbaar bij levering)

Wij raden aan om onze siropen snel en volledig na opening te gebruiken. Als U het product na BBD nog steeds wil gebruiken, adviseren wij U om de pH te meten, zich te vergewissen dat er geen zichtbare schimmels of fermentatiegeur aanwezig is en om een analyse uit te voeren voor het totaal aantal kiemen/gisten/schimmels

## VERPAKKING\*

- 25kg
- 295kg
- 1400kg

## DOUANE CODE\*

- 1702 3090

## CERTISYS BE-BIO-01\*

- \* Deze vermeldingen staan op het productetiket

## ANALYSEN

Brix	80±2
Dextrose-equivalent (DE)	48

VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 80 BRIX	
<b>Energie (Kcal)</b>	<b>314</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1313</b>
<b>Vetten g</b>	<b>0.2</b>
waarvan verzadigde vetten	<0.1
<b>Totaal koolhydraten g/100g</b>	<b>73.5</b>
waarvan totaal suikergehalte	41.5
waarvan koolhydraten >DP2	32
<b>Eiwitten g</b>	<b>4.4</b>
<b>Zout g</b>	<b>0.13</b>

	OP DROGE STOF	BIJ 80 BRIX
<b>Totaal suikergehalte</b>	<b>51.5</b>	<b>41.5</b>
waarvan fructose	3	2.5
waarvan glucose	11	9
waarvan maltose	36	29
waarvan sucrose	1.5	1

pH	4.0 - 6.0
Wateractiviteit	0.73
Viscositeit op 25 °C (mPa.s) bij 80 brix	16500

## MINERALLEN (PPM)

Kalium	3600
Ijzer	5
Calcium	100
Magnesium	560
Fosfor	2400

## MICROBIOLOGIE

Mesofiele kiemen /g	<10000
Schimmels /g	<500
Gistecellen /g	<500
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<500
Salmonella /25g	Afw
Listeria monocytogenes /25g	Afw



Deze indicatieve analytische waarden geven de huidige stand van onze kennis weer en bieden geen garanties.