

# Sipa-Pioca 69\*



## CATEGORIE

Stroop

## VORM

Vloeibaar

## OORSPRONG

Maniok

## DEMINERALISERING

Geen

## BESCHRIJVING

Vloeibare biologische stroop op basis van maniok, verkregen door hydrolyse van het zetmeel van maniok met behulp van natuurlijke enzymen (niet afkomstig van genetisch gewijzigde organismen). Is transparant, heeft een lichte goudkleurige tint en een neutrale en zoete smaak. Er is een kans op kristallisatie bij temperaturen onder de 10°C.

## ETIKETTERING

Niet geraffineerde maniokstroop, niet geraffineerde tapiocastroop, maniok extract.

## TOEPASSINGEN

Koekjes, zuivel- en plantaardige producten (drankjes, yoghurt, desserts enz.), ijsjes, producten op basis van granen (repen en ontbijtproducten), snoepwaren, sausen, bereidingen op basis van fruit, brood en gebak, snacks, vervangingsmiddelen voor sucrose en voor honing voor consumenten, farmaceutische producten, cosmetica enz. UHT of warmtebehandeling aanbevolen als het product verdund is (bijv. zoals in plantaardige dranken).

## FUNCTIONALITEITEN

Zoetstoffen.

## CERTIFICERINGEN

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

## ALLERGENEN

- De desbetreffende regeling: 2011/1169/EC
- Gluten <20 ppm

## VERONTREINIGINGEN

- De desbetreffende regeling: 2023/915/EC

## OPSLAGTIJD\*

- 390 dagen in emmer tussen 10°C en 25°C (Ten minste nog 180 dagen houdbaar bij levering)
- 390 dagen in vat tussen 10°C en 25°C (Ten minste nog 180 dagen houdbaar bij levering)
- 390 dagen in container tussen 10°C en 25°C (Ten minste nog 180 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 indicatieve analytische waarden geven de huidige stand van onze kennis weer en bieden geen garanties.

- \* Deze vermeldingen staan op het productetiket

## ANALYSEN

Brix	80±2
Dextrose-equivalent (DE)	69

VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 80 BRIX	
<b>Energie (Kcal)</b>	<b>315</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1340</b>
<b>Vetten g</b>	<b>0.1</b>
waarvan verzadigde vetten	<0.1
<b>Totaal koolhydraten g/100g</b>	<b>78.5</b>
waarvan totaal suikergehalte	63
waarvan koolhydraten >DP2	15.5
<b>Eiwitten g</b>	<b>0.1</b>
<b>Zout g</b>	<b>0.10</b>

	OP DROGE STOF	BIJ 80 BRIX
<b>Totaal suikergehalte</b>	<b>79</b>	<b>63</b>
waarvan glucose	35.0	28
waarvan maltose	44.0	35

pH	4.5 - 6.0
Wateractiviteit	0.69
Viscositeit op 25 °C (mPa.s) bij 80 brix	6000
Kleuring (EBC-oplossing 10%)	2

## MINERALEN (PPM)

Kalium	250
Ijzer	3
Calcium	130
Magnesium	40
Fosfor	50

## MICROBIOLOGIE

Mesofiele kiemen /g	<2000
Schimmels /g	<100
Gistecellen /g	<200
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<10
Salmonella /25g	Afw
Listeria monocytogenes /25g	Afw

