

# Sipa-Spelt 35\*



## CATEGORIE

Stroop

## VORM

Vloeibaar

## OORSPRONG

Spelt

## DEMINEERALISERING

Geen

## BESCHRIJVING

Vloeibare biologische speltstroop, verkregen door hydrolyse van speltmeel met behulp van natuurlijke enzymen (niet afkomstig van genetisch gewijzigde organismen). Lichtbruin van kleur, heeft de smaak van spelt en is zoet.

## ETIKETTERING

Niet geraffineerde speltstroop, spelt 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. UHT of warmtebehandeling aanbevolen als het product verdund is (bijv. zoals in plantaardige dranken).

## FUNCTIONALITEITEN

Viscositeit/ coating/ graansmaak/ krokant/ kleurstof/ basis voor plantaardige dranken, yoghurt, ijsjes en desserts , ...

## CERTIFICERINGEN

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

## ALLERGENEN

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

## VERONTREINIGINGEN

- De desbetreffende regeling: 2023/915/EC

## OPSLAGTIJD\*

- 120 dagen in vat op <12°C (Ten minste nog 30 dagen houdbaar bij levering)
- 120 dagen in container op <12°C (Ten minste nog 30 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\*

- 280kg
- 1400kg

## DOUANE CODE\*

- 1702 3090

## CERTISYS BE-BIO-01\*

- \* Deze vermeldingen staan op het productetiket

## ANALYSEN

Brix	76±2
Dextrose-equivalent (DE)	38

VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 76 BRIX	
<b>Energie (Kcal)</b>	<b>307</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1283</b>
<b>Vetten g</b>	<b>1.2</b>
waarvan verzadigde vetten	0.2
<b>Totaal koolhydraten g/100g</b>	<b>71</b>
waarvan totaal suikergehalte	38.5
waarvan koolhydraten >DP2	32.5
<b>Eiwitten g</b>	<b>3</b>
<b>Zout g</b>	<b>0.03</b>

	OP DROGE STOF	BIJ 76 BRIX
<b>Totaal suikergehalte</b>	<b>51</b>	<b>38.5</b>
waarvan glucose	2	1.5
waarvan maltose	49	37

pH	4.5 - 6.5
Wateractiviteit	0.82
Viscositeit op 25 °C (mPa.s) bij 76 brix	14000
Kleuring (EBC-oplossing 10%)	4.8

## MINERALEN (PPM)

Kalium	1710
Ijzer	1.3
Calcium	65
Magnesium	330
Fosfor	1550

## MICROBIOLOGIE

Mesofiele kiemen /g	<10000
Schimmels /g	<150
Gistecellen /g	<300
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<100
Salmonella /25g	Afw
Listeria monocytogenes /25g	Afw



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