

Sipa-Wheat 30*



CATEGORIE

Stroop

VORM

Vloeibaar

OORSPRONG

Tarwe

DEMINERALISERING

Geen

BESCHRIJVING

Vloeibare biologische tarwestroop, verkregen door hydrolyse van tarwezetmeel met behulp van natuurlijke enzymen (niet afkomstig van genetisch gewijzigde organismen). Is transparant en heeft een neutrale en lichtjes zoete smaak. Is viskeus door het belangrijke aandeel aan langetike suikers.

ETIKETTERING

Niet geraffineerde tarwestroop, tarwe extract.

TOEPASSINGEN

Koekjes, ijsjes, producten op basis van granen (repen en ontbijtproducten), snoepwaren, sausen, enz. UHT of warmtebehandeling aanbevolen als het product verdund is (bijv. zoals in plantaardige dranken).

FUNCTIONALITEITEN

Viscositeit / coating/ krokant.

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*

- 270 dagen in emmer op <12°C (Ten minste nog 90 dagen houdbaar bij levering)
- 360 dagen in vat op <12°C (Ten minste nog 90 dagen houdbaar bij levering)
- 270 dagen in container op <12°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)	30

VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 80 BRIX	
Energie (Kcal)	315
Energie (KJ)	1317
Vetten g	0.3
waarvan verzadigde vetten	<0.1
Totaal koolhydraten g/100g	78
waarvan totaal suikergehalte	15
waarvan koolhydraten >DP2	63
Eiwitten g	<0.1
Zout g	0.10

	OP DROGE STOF	BIJ 80 BRIX
Totaal suikergehalte	19	15
waarvan glucose	3.5	2.5
waarvan maltose	15.5	12.5

pH	4.0 - 6.0
Wateractiviteit	0.82
Viscositeit op 25 °C (mPa.s) bij 80 brix	29000
Kleuring (EBC-oplossing 10%)	0.3

MINERALEN (PPM)

Kalium	110
Ijzer	3
Calcium	80
Magnesium	50
Fosfor	300

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



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