

Sipa-Wheat 69*



CATEGORIE

Stroop

VORM

Vloeibaar

OORSPRONG

Tarwe

DEMINEERALISERING

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 zoete smaak. Er is een kans op kristallisatie bij temperaturen onder de 10°C.

ETIKETTERING

Niet geraffineerde tarwestroop, tarwe extract.

TOEPASSINGEN

Koekjes, zuivel- en plantaardige producten (drinkjes, yoghurt, desserts enz.), ijsjes, producten op basis van granen (repen en ontbijtproducten), snoepwaren, sausen, bereidingen op basis van fruit, babyvoeding, brood en gebak, snacks, vervangingsmiddelen voor sucrose en voor honing voor consumenten, farmaceutische producten, cosmetica enz.

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 vermeldingen staan op het productetiket

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

ANALYSEN

Brix	80±2
Dextrose-equivalent (DE)	69

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	63
waarvan koolhydraten >DP2	15.0
Eiwitten g	<0.1
Zout g	0.10

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

pH	4.0 - 6.0
Wateractiviteit	0.69
Viscositeit op 25 °C (mPa.s) bij 80 brix	6000
Kleuring (EBC-oplossing 10%)	0.8

MINERALLEN (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

