

Sipadry-BarleyMalt 25*



Kleur

CATEGORIE

Gedehydrateerde stroop

VORM

Gedehydrateerd

OORSPRONG

Gerstmout

DEMINERALISERING

Geen

BESCHRIJVING

Gedehydrateerde biologische gerstmoutstroop, verkregen door hydrolyse van meel van gerstmout, dankzij natuurlijke enzymen afkomstig van het mouten, daarna droging door spray drying. Geel poeder, heeft de karakteristieke smaak van mout.

ETIKETTERING

Gedehydrateerde niet geraffineerde gerstmoutstroop/extract.

TOEPASSINGEN

Koekjes, zuivel- en plantaardige producten (drinkjes, yoghurt, desserts enz.), brood en gebak, snacks, farmaceutische producten, cosmetica enz.

FUNCTIONALITEITEN

Viscositeit / graansmaak / natuurlijke kleurstof.

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*

- 720 dagen in zak op <25°C (Ten minste nog 90 dagen houdbaar bij levering)

VERPAKKING*

- 25kg

DOUANE CODE*

- 1702 3090

CERTISYS BE-BIO-01*

- * Deze vermeldingen staan op het productetiket

ANALYSEN

Op droge stof	96
Dextrose-equivalent (DE)	25±4
VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 96 BRIX	
Energie (Kcal)	377
Energie (KJ)	1576
Vetten g	0.3
waarvan verzadigde vetten	<0.1
Totaal koolhydraten g/100g	88.5
waarvan totaal suikergehalte	24.5
waarvan koolhydraten >DP2	64
Eiwitten g	5.3
Zout g	0.15

	OP DROGE STOF	BIJ 96 % DS
Totaal suikergehalte	25.5	24.5
waarvan fructose	1.5	1.4
waarvan glucose	4	3.8
waarvan maltose	15.5	15.0
waarvan sucrose	4.5	4.3

pH 4.0 - 6.0

MINERALEN (PPM)

Kalium	4320
Ijzer	6
Calcium	120
Magnesium	672
Fosfor	2880

MICROBIOLOGIE

Mesofiele kiemen /g	<5000
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.