

Sipadry-MaizeMalt 25*



Kleur

CATEGORIE

Gedehydrateerde stroop

VORM

Gedehydrateerd

OORSPRONG

Maïs/Gerstmout

DEMINERALISERING

Geen

BESCHRIJVING

Gedehydrateerde biologische maïs en gerstmoutstroop, verkregen door hydrolyse van maïs en gerstmout melen, dankzij de natuurlijke enzymen afkomstig van het mouten, daarna droging door spray drying. Geel poeder, heeft de smaak van lichtjes gemoute maïs.

ETIKETTERING

Gedehydrateerde niet geraffineerde maïs en gerstmoutstroop/extract.

TOEPASSINGEN

Koekjes, producten op basis van granen (repen, ontbijtproducten enz.) 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
- Kan sporen van mosterd, soja en lupine bevatten
- 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)	384
Energie (KJ)	1605
Vetten g	1
waarvan verzadigde vetten	<0.1
Totaal koolhydraten g/100g	92
waarvan totaal suikergehalte	19.0
waarvan koolhydraten >DP2	73
Eiwitten g	1.6
Zout g	0.20

	OP DROGE STOF	BIJ 96 % DS
Totaal suikergehalte	20	19.0
waarvan glucose	4.5	4.3
waarvan maltose	14.5	13.9
waarvan sucrose	1	1

pH 4.0 - 6.0

MINERALEN (PPM)

Kalium	4560
Ijzer	5
Calcium	79
Magnesium	510
Fosfor	3240

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.