

# Bio-Invertzuckersirup 72,7/66 %

## Produktbeschreibung

Bio-Invertzuckersirup 72,7/66 % wird durch Lösen von Saccharose aus kontrolliert biologischem Anbau und deren anschließende Invertierung hergestellt.

## Spezifikation

### Allgemein

Aussehen	klarer, heller Sirup
Geschmack	rein, süß
Geruch	neutral
Rohstoffe	Rüben- und/oder Rohrzucker

### Nährwertangaben in 100 g

Nährwert	1.241 kJ/ 292 kcal
Kohlenhydrate	73 g

### Physikalisch-chemische Analyse

	Minimum	Maximum	Analysenmethode
Trockenstoffgehalt [%]	72,2	73,2	CRA-RIDS Umrechnungstabelle
Brix (20°C)	71,2	72,2	Refraktometer
RI (20°C)	1,468	1,471	Refraktometer
Dichte (20°C) [g/cm <sup>3</sup> ]	ca. 1,36		Dichtemesser
pH-Wert	3,5	6,0	pH-Meter
Farbe [ICUMSA]		80	ICUMSA
Aschegehalt [%]		0,1	Ph. Eur.
Inversionsgrad [%]	60	70	HPLC

### Zuckerspektrum (in %/TS)

	Minimum	Maximum	Analysenmethode
Saccharose	30	40	HPLC
Invertzucker	60	70	HPLC

### **Standardverpackung**

- Container von 500 bis 1.350 kg
- Tankwagen bis 25 t

### **Lagerung**

Empfohlene Lagerungsbedingungen	Keimarme Gebinde geschützt vor Umwelteinflüssen und Temperaturschwankungen, Temperatur: ca. 20° C
Mindesthaltbarkeit	Verpackte Ware: bis zu 1 Monat Geeignete Lagertanks: bis zu 3 Monate

### **Bemerkung**

Je länger die Lagerdauer und umso höher die Temperatur, desto stärker ist die Farbzunahme. Die Verantwortlichkeit von Eurosweet endet, sobald die Ware vom Kunden in Empfang genommen worden ist.

### **Deklaration/ Kennzeichnung**

- Empfohlene Deklaration: Invertzuckersirup oder Zucker
- Eine Allergen-Kennzeichnung gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EG) Nr. 1169/2011, sowie eine GMO-Kennzeichnung gemäß VO 2003/1829/EG und VO 2003/1830/EG sind nicht erforderlich.
- Entspricht der aktuellen EU-Gesetzgebung für Lebensmittel und Lebensmittelzutaten.
- DE-ÖKO-022

Stand	Mai 2016
Freigabe	H. Blümke, QMB

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner Unterschrift