

# Fruktose L 70/95

## Produktbeschreibung

Fruktose L 70/95 (Fruchtzuckersirup) wird aus gereinigter, kristalliner Fruktose und einem Glukose-Fruktosesirup hergestellt. Er wird häufig zur Herstellung von Erfrischungsgetränken, sowie in der Lebensmittelindustrie wegen seiner hohen Süßkraft eingesetzt.

## Spezifikation

### Allgemein

Aussehen	klarer, heller bis leicht gelblicher Sirup
Geschmack	rein, süß
Geruch	neutral, typisch
Rohstoffe	Zuckerrübe/Rohr und/oder Mais/Weizen

### Nährwertangaben in 100 g

Nährwert	1.190 kJ/ 280 kcal
Kohlenhydrate	70 g
- davon Zucker	70 g

### Physikalisch-chemische Analyse

	Minimum	Maximum	Analysenmethode
Trockenstoffgehalt [%]	69,5	70,5	CRA-RIDS Umrechnungstabelle
Brix (20°C)	67,9	68,9	Refraktometer
RI (20°C)	1,460	1,462	Refraktometer
Dichte (20°C) [g/cm <sup>3</sup> ]	1,340	1,346	Dichtemesser
pH-Wert	3,0	7,0	pH-Meter
Farbe [ICUMSA]		25	ICUMSA

### Zuckerspektrum (in %/TS)

	Minimum	Maximum	Analysenmethode
Fruktose	95		HPLC
Sonstige Zucker		5	HPLC

## Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	max. 200/10 g
Hefen	max. 10/10 g
Schimmel	max. 10/10 g

## **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: Fruktosesirup
- Eine Allergen-Kennzeichnung gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (VO) Nr. 1169/2011/EC, 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.
- Geeignet zur vegetarischen, veganen und koscheren Ernährung.
- Der Fruktosesirup wird nicht bestrahlt oder unter Einsatz von Nanotechnologie hergestellt.

Stand	Januar 2016
Freigabe	H. Blümke, QMB

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner Unterschrift