

Glukosesirup 80 % 40 DE

Produktbeschreibung

Dieser Glukosesirup 80 % 40 DE ist eine gereinigte und konzentrierte wässrige Lösung von zur Ernährung geeigneten und durch Hydrolyse von Stärke gewonnen Sacchariden.

Spezifikation

Allgemein

Aussehen	klarer, farbloser bis leicht gelblicher Sirup
Geschmack	rein, süß
Geruch	neutral, typisch
Rohstoffe	Mais- und/oder Weizenstärke

Nährwertangaben in 100 g

Nährwert	1.365 kJ/ 321 kcal
Kohlenhydrate	ca. 80 g

Physikalisch-chemische Analyse

	Minimum	Maximum	Analysenmethode
Trockensubstanz [%]	78,5	79,5	CRA-RIDS Umrechnungstabelle
Brix (20°C)	81,1	82,1	Refraktometer
RI (20°C)	1,4935	1,4962	Refraktometer
Dichte (20°C) [g/cm ³]	ca. 1,4		Dichtemesser
pH (50 °Bx)	4,0	5,5	pH-Meter
Dextroseäquivalent (DE)	37	40	Lane & Eynon

Zuckerspektrum (% DS)

	Minimum	Maximum	Analysenmethode
Glukose	14	18	HPLC
Disaccharide	10	14	HPLC
Trisaccharides	ca. 11		HPLC
Höhere Saccharide	ca. 61		HPLC

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	max. 1000/10 g
Hefen	max. 100/10 g
Schimmel	max. 100/10 g

Standardverpackung

- Container von 500 bis 1.400 kg
- Tankwagen bis 25 t

Lagerung

Empfohlene Lagerungsbedingungen	Keimarme Gebinde geschützt vor Umwelteinflüssen und Temperaturschwankungen, Temperatur: ca. 50-65° C
Mindesthaltbarkeit	Verpackte Ware: bis zu 6 Monaten Geeignete Lagertanks: bis zu 6 Monaten

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: Glukosesirup
- 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.

Stand	März 2016
Freigabe	H. Blümke, QMB

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner Unterschrift