

Glukosesirup 80 % F 9

Produktbeschreibung

Glukosesirup 80 % F 9 ist ein fruktosehaltiger Glukosesirup. Eine gereinigte und wässrige Lösung von zur Ernährung geeigneten Sacchariden. Der Sirup ist gekennzeichnet durch einen niedrigen Fruktosegehalt. Es ist eine wasserähnliche, transparente bis hellgelbe, zähe Flüssigkeit mit süßem Geschmack und angenehmen Geruch.

Spezifikation

Allgemein

Aussehen	transparent bis gelblicher Sirup
Geschmack	süß
Geruch	neutral, typisch
Rohstoffe	Mais- und/oder Weizenstärke

Nährwertangaben in 100 g

Nährwert	1.377 kJ/ 324 kcal
Kohlenhydrate	ca. 81 g

Physikalisch-chemische Analyse

	Minimum	Maximum	Analysenmethode
Trockenstoffgehalt [%]	80,5	81,5	CRA-RIDS Umrechnungstabelle
Brix (20°C)	81,1	82,0	Refraktometer
RI (20°C)	1,493	1,496	Refraktometer
Dichte (20°C) [g/cm ³]	ca. 1,48		Dichtemesser
pH-Wert verdünnt (1/1)	4,0	5,5	pH-Meter
Leitfähigkeit bei 28 °Brix	150		Leitfähigkeitsmeßgerät
SO ₂ -Gehalt [mg/kg]		10	Jod-Titration

Mikrobiologie

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

Zuckerspektrum (in %/TS)

	Minimum	Maximum	Analysenmethode
Fruktose	8,0	9,9	HPLC
Glukose	28,0	33,0	HPLC
Maltose	38,0	43,0	HPLC
Maltotriose	12		HPLC
Höhere Zucker	8,5		HPLC

Standardverpackung

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

Lagerung

Empfohlene Lagerungsbedingungen	Keimarme Gebinde geschützt vor Umwelteinflüssen und Temperaturschwankungen, Temperatur: ca. 40-55° C
Mindesthaltbarkeit	Die Haltbarkeit von unverpackter Ware beträgt 6 Monate unter empfohlenen Lagerbedingungen.

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: Glukose-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.

Stand	April 2016
Freigabe	H. Blümke, QMB

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner Unterschrift