

Invertzuckersirup 72,7/66 %

Produktbeschreibung

Invertzuckersirup 72,7/66 % wird durch Lösen von Saccharose und deren anschließende Invertierung hergestellt. Auf Grund des geringen Aschegehaltes, der niedrigen Farbe der Lösung, der verarbeitungsgerechten Viskosität sowie der keimarmen Beschaffenheit stellt Invertzuckersirup 72,7/66 % eine interessante Alternative zum kristallinen Zucker dar.

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 ³]	ca. 1,36		Dichtemesser
pH-Wert	3,0	7,0	pH-Meter
Farbe [ICUMSA]		35	ICUMSA
Aschegehalt [%]		0,1	Ph. Eur.
Viskosität (20°C) [mPa*s]	ca. 700		Viskosimeter
Inversionsgrad [%]	60	70	HPLC

Zuckerspektrum (in %/TS)

	Minimum	Maximum	Analysenmethode
Saccharose	30	40	HPLC
Invertzucker	60	70	HPLC

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	max. 200/10 g
Hefen	max. 10/10 g
Schimmel	max. 10/10 g
E. coli und coliforme Keime	neg./35 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: 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.

Stand	Mai 2016
Freigabe	H. Blümke, QMB

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner Unterschrift