

Invertzuckersirup 73/90 %

Produktbeschreibung

Invertzuckersirup 73/90 % wird durch Lösen von Saccharose und deren anschließende Invertierung hergestellt. Auf Grund des geringen Aschegehaltes, der verarbeitungsgerechten Viskosität sowie der keimarmen Beschaffenheit stellt Invertzuckersirup 73/90 % eine interessante Alternative zum kristallinen Zucker dar.

Spezifikation

Allgemein

Aussehen	hell bis gelblicher 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 [%]	72,5	73,5	CRA-RIDS Umrechnungstabelle
Brix (20°C)	70,9	71,9	Refraktometer
RI (20°C)	1,468	1,471	Refraktometer
Dichte (20°C) [g/cm ³]	ca. 1,35		Dichtemesser
pH-Wert	3,0	7,0	pH-Meter
Farbe [ICUMSA]		60	ICUMSA
Aschegehalt [%]		0,2	Ph. Eur.
Inversionsgrad [%]	84	96	HPLC

Zuckerspektrum (in %/TS)

	Minimum	Maximum	Analysenmethode
Saccharose	4	16	HPLC
Invertzucker	84	96	HPLC

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	max. 1000/10 g
Hefen	max. 100/10 g
Schimmel	max. 100/10 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 3 Monate Geeignete Lagertanks: bis zu 6 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