

Saccharose flüssig 66,5 %

Produktbeschreibung

Saccharose flüssig 66,5 % wird durch Lösen kristalliner Saccharose (Zucker) in Wasser und anschließender Filtration hergestellt.

Spezifikation

Allgemein

Aussehen	leicht gelblicher Sirup
Geschmack	rein, süß
Geruch	arteigen, typisch
Rohstoffe	Rohr- und/oder Rübenzucker

Nährwertangaben in 100 g

Nährwert	1.139 kJ/ 268 kcal
Kohlenhydrate	ca. 67 g
- davon Zucker	ca. 67 g

Physikalisch-chemische Analyse

	Minimum	Maximum	Analysenmethode
Trockenstoffgehalt [%]	66,0	67,0	CRA-RIDS Umrechnungstabelle
Brix (20°C)	66,0	67,0	Refraktometer
RI (20°C)	1,456	1,458	Refraktometer
Dichte (20°C) [g/cm ³]	ca. 1,325		Dichtemesser
pH-Wert	6,0	8,5	pH-Meter

Zuckerspektrum (in %/TS)

	Minimum	Maximum	Analysenmethode
Saccharose	97		HPLC
Invertzucker		3	HPLC

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	max. 200/1 g
Hefen	max. 10/1 g
Schimmel	max. 10/1 g

Standardverpackung

- Container von 500 bis 1.200 kg
- Tankwagen bis 25 t

Lagerung

Empfohlene Lagerungsbedingungen	Keimarme Gebinde geschützt vor Umwelteinflüssen und Temperaturschwankungen, Temperatur: ca. 10 - 20° C
Mindesthaltbarkeit	Ein alsbaldiger Gebrauch wird auf Grund des geringen Trockensubstanzgehaltes empfohlen.

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: Saccharose (Zucker)
- 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.
- Die Grenzwerte für Pestizide und Mykotoxine werden in den Rohstoffen (Zucker und Wasser) eingehalten.
- Der Sirup wird nicht bestrahlt oder unter Einsatz von Nanotechnologie hergestellt.

Stand	Mai 2016
Freigabe	H. Blümke, QMB

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner Unterschrift