

Sorbisirup 70%

Produktbeschreibung

Sorbisirup 70% ist ein nicht kristallisierender Sorbisisirup, der durch katalytische Druckhydrierung von hochverzuckerten Glukosesirupen gewonnen wird. Sorbisisirup wird aufgrund seiner Süße, Viskosität, „Zahnfreundlichkeit“ und seines vergleichsweise niedrigen Nährstoffgehaltes als Austauschstoff für Zucker eingesetzt. Feuchthaltevermögen, Gefrierpunktserniedrigung sowie Hitzestabilität bei geringer Bräunungsneigung sind weitere Eigenschaften.

Spezifikation

Allgemein

Aussehen	klarer, farbloser Sirup
Geschmack	süß
Geruch	neutral
Rohstoffe	Glukosesirup auf Basis von GMO-freiem Mais und/oder Weizen

Nährwertangaben in 100 g

Nährwert	700 kJ/ 168 kcal
Kohlenhydrate	70 g

Physikalisch-chemische Analyse

	Minimum	Maximum	Analysenmethode
Trockenstoffgehalt [%]	69,0	72,0	CRA-RIDS Umrechnungstabelle
Brix (20°C)	67,0	70,0	Refraktometer
RI (20°C)	1,4582	1,4655	Refraktometer
Dichte (20°C) [g/cm ³]	ca. 1,29		Dichtemesser
pH-Wert	5,0	7,0	pH-Meter
Sulfatasche bei 600 °C		0,07	Muffelofen
Blei (Pb) mg/kg		0,5	Atomabsorptionsspektrophotometrie
Nickel (Ni)		1,0	Atomabsorptionsspektrophotometrie
Arsen (As)		0,2	Atomabsorptionsspektrophotometrie

Zuckerspektrum (in %/TS)

	Minimum	Maximum	Analysenmethode
Sorbit	71,5	83,5	HPLC
Reduzierende Zucker		0,2	HPLC

Mikrobiologie

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

Standardverpackung

- Container von 500 bis 1.350 kg
- Tankwagen bis 25 t

Lagerung

Empfohlene Lagerungsbedingungen	Keimarme Gebinde geschützt vor Umwelteinflüssen und Temperaturschwankungen, Temperatur: > 5 °C
Mindesthaltbarkeit	Min. 6 Monate bei Anlieferung, abhängig von den Lagerbedingungen bei dem Kunden

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

- Sorbitolsirup (nicht kristallisierend), E 420
- 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.
- Bei einem Anteil von mehr als 10 % im Fertigprodukt muss gem. EG-RL 21/1996 auf die laxative Wirkung bei übermäßigem Verzehr hingewiesen werden.
- Enthält keine Lösungsmittel gem. RL 2009/32/EG. Lösungsmittel gem. USP 467, EP 5.4. Klasse 1, 2, 3, sowie andere Lösungsmittel finden keine Verwendung bei der Herstellung; einziges Lösungsmittel ist Wasser.
- Zur Herstellung werden ausschließlich Rohstoffe auf Pflanzenbasis verwendet. Es kommen keinerlei tierische Produkte zur Anwendung.
- Entspricht der aktuellen deutschen und EU-Rechtsprechung, z. B. VO 2012/231/EG.

Stand	Januar 2016
Freigabe	H. Blümke, QMB

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und bedarf keiner Unterschrift