



# PRODUKTSPEZIFIKATION

**Produktname:** **Glukosesirup 43°**

**Artikelnummer alt:** 25/4 und 2791

**Artikelnummer neu:** 10025 und 12791

**Bezeichnung des Lebensmittels:** Zucker Glucosesirup

**Produktbeschreibung:** Gereinigte und konzentrierte wässrige Lösung von zur Ernährung geeigneten, aus Stärke gewonnenen Sacchariden.

**Aussehen:** klare, farblos bis gelbliche, zäh-viskose Flüssigkeit (Viskosität ist abhängig von Temperatur!)

**Geruch:** neutral

**Geschmack:** mild-süß

<b>Physikalisch-chemische Angaben:</b>	Spezifische Dichte	at 40 °C	1,400 g/cm <sup>3</sup> +/- 0,01
	Farbe	Lovibond	0,5
	Trockensubstanz	refr.	79 – 80,8 %
	DE – Wert (Dextrose-Äquivalent)	MCL 050B	40-44
	pH-Wert in Lsg.	MCL 020B	3,5-5,5
	SO <sub>2</sub>	MCL 060P	<10 mg/kg

<b>Mikrobiologische Angaben:</b>	aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	<1000 kbE/g
	Hefen	<100 kbE/g
	Schimmelpilze	<100 kbE/g
	E.coli	n.a. in 1g
	Salmonella	n.a. in 25g

<b>Richtwerte Kohlenhydrat-Zusammensetzung HPLC</b>		
	Dextrose:	15-21 %
	Disaccharide:	10-16 %
	Trisaccharide:	12%/DS approx.

<b>Nährwertangaben in g pro 100g:</b>	Energie:	1340 kJ / 320kcal
	Fett	0
	davon gesättigte FS	0
	Kohlenhydrate	70
	davon Zucker (Mono-& Disaccharide)	30
	Ballaststoffe	0
	Eiweiß	0
	Salz	0



**Zulassungen:**

- EU Council Directive: 2001/111/EC relating to concern sugars intended for human Consumption (OJ EC L-10 dated 12/01/2002)
- CODEX STAN 212 – 1999 (Amd.1-2001) Codex standard for sugars
- US code of Federal Regulations 21 CFR - 1993 § 168 - 120
- CURRENT FOOD CHEMICALS CODEX

**Angaben zu Allergenen nach VO (EU) 1169/2011:**

S02-Gehalt <10mg/kg

**Angaben zu GVO gemäß Verordnung EG 1829/2003 und 1830/2003:**

Bei der Herstellung werden keine den Organismus gentechnisch verändernden Produktionstechniken angewandt und es werden auch keine Rohstoffe eingesetzt, die gentechnisch verändert sind. Ausgenommen hiervon sind zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontaminationen bis zu einem Schwellenwert von 0,9% bezogen auf die einzelne Zutat.

**Angaben zu Nanotechnologie und ionisierender Bestrahlung:**

Dieses Produkt und auch dessen Rohstoffe werden in unserem Werk nicht bestrahlt oder unter Verwendung von Nanotechnologie hergestellt.

Angaben zu bestimmten Ernährungsformen:	Möglich?	Zertifikat vorhanden?
Kosher	ja	nein
Halal	ja	nein
Vegetarisch	ja	
Vegan	ja	

**Herkunftsland:** EU

**Lagerbedingungen:** kühle, dunkle und trockene Lagerung in originalverschlossenen Gebinden.

**Mindesthaltbarkeit:** 18 Monate

**Verpackung:**

**10025-04-01** 4kg Plastikeimer mit Originalitätsverschluss,  
24 Eimer per Lage; 5 Lagen per Palette = 120 Eimer

**12791-13-01** 12,5kg Plastikeimer mit Originalitätsverschluss,  
11 Eimer per Lage; 4 Lagen per Palette = 44 Eimer

Mit Erstellung dieser Spezifikation verlieren alle vorherigen Versionen ihre Gültigkeit. Die Spezifikation gilt ab Druckdatum bis zu ihrem Widerruf. Sie unterliegt keinem automatischen Änderungsdienst.  
Die obigen Angaben basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen, sie befreien den Käufer wegen der Fülle möglicher Einflussfaktoren bei der Verarbeitung und Anwendung nicht von seiner Verpflichtung zu eigenen Prüfungen. Eine rechtlich verbindliche Zusicherung bestimmter Eigenschaften und/oder Eignung des Produkts für einen bestimmten Verwendungszweck kann hieraus nicht abgeleitet werden. Aus produktionstechnischen Gründen, auf Grund unterschiedlicher Provenienzen sowie bedingt durch die bei natürlichen Rohstoffen üblichen Schwankungsbreiten können sich im Einzelfall Abweichungen ergeben. Vor diesem Hintergrund sowie auf Grund von möglichen Gesetzesänderungen kann für die Richtigkeit der Angaben keine Gewähr übernommen werden.