



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Invertzuckersirup																
Artikelnummer alt:	140																
Artikelnummer neu:	10140																
Bezeichnung des LM:	Invertzuckersirup																
Produktbeschreibung:	Ausgangsprodukt für die Herstellung von Invertzuckersirup ist kristalline Saccharose, die in Trinkwasser gelöst, erhitzt, invertiert, neutralisiert, filtriert und abgefüllt wird																
Aussehen:	gelbe, klare, leicht viskose Flüssigkeit																
Geschmack:	süß, honigähnlich																
Anwendungsbereich:	Invertzuckersirup, flüssig ist zur Herstellung von Lebensmitteln bestimmt, z.B. Back- und Konditoreiwaren aller Art. In Backwaren verstärkt Invertzuckersirup die Bräunung von Kruste und Krume und trägt zum typischen Aroma von frischen Gebäcken positiv bei. Aufgrund der verminderten Wasseraktivität und des erhöhten osmotischen Druckes besitzt Invertzuckersirup gegenüber Saccharoselösungen stärker ausgeprägte konservierende Eigenschaften, die sich sowohl bei der Lagerung und Verarbeitung als auch in den Fertigprodukten positiv auswirken, z. B. durch Frischhaltung von Gebäcken.																
Zutatenliste:	Saccharose, invertiert zu Glucose und Fructose, Wasser.																
Physikalische Eigenschaften:	<table><tr><td>a.</td><td>pH-Wert:</td><td>4,5 +/- 1</td></tr><tr><td>b.</td><td>Dichte 20°C</td><td>1,340 g/cm³ +/-0,02</td></tr><tr><td>c.</td><td>spez. Leitfähigkeit</td><td>< 50 Micro-Siemens (µS/cm)</td></tr><tr><td>d.</td><td>Trockensubstanz-Gehalt:</td><td>72 % +/- 2%</td></tr><tr><td>e.</td><td>Invertzuckergehalt i.d.T.</td><td>mind. 90 %</td></tr></table>	a.	pH-Wert:	4,5 +/- 1	b.	Dichte 20°C	1,340 g/cm ³ +/-0,02	c.	spez. Leitfähigkeit	< 50 Micro-Siemens (µS/cm)	d.	Trockensubstanz-Gehalt:	72 % +/- 2%	e.	Invertzuckergehalt i.d.T.	mind. 90 %	
a.	pH-Wert:	4,5 +/- 1															
b.	Dichte 20°C	1,340 g/cm ³ +/-0,02															
c.	spez. Leitfähigkeit	< 50 Micro-Siemens (µS/cm)															
d.	Trockensubstanz-Gehalt:	72 % +/- 2%															
e.	Invertzuckergehalt i.d.T.	mind. 90 %															
Nährwertangabe in g/100g:	<table><tr><td>Energie:</td><td>1241 kJ = 292 kcal</td></tr><tr><td>Fett (gesamt)</td><td>0</td></tr><tr><td> davon gesättigt:</td><td>0</td></tr><tr><td>Kohlenhydrate (gesamt):</td><td>72</td></tr><tr><td> davon Zucker:</td><td>66</td></tr><tr><td>Eiweiß:</td><td>0</td></tr><tr><td>Ballaststoffe:</td><td>0</td></tr><tr><td>Salz:</td><td>0,038</td></tr></table>	Energie:	1241 kJ = 292 kcal	Fett (gesamt)	0	davon gesättigt:	0	Kohlenhydrate (gesamt):	72	davon Zucker:	66	Eiweiß:	0	Ballaststoffe:	0	Salz:	0,038
Energie:	1241 kJ = 292 kcal																
Fett (gesamt)	0																
davon gesättigt:	0																
Kohlenhydrate (gesamt):	72																
davon Zucker:	66																
Eiweiß:	0																
Ballaststoffe:	0																
Salz:	0,038																



**Angaben zu Allergenen lt. EU-Richtlinie 2003/89/EG Anhang IIIa ; 2006/142/EG
und ALBA-Liste (Stand 2007):**

- enthält KEINE dieser dort aufgeführten Allergene-

Angaben zu GVO gemäß Verordnung Europäisches Parlament 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	

Lagerstabilität:

mindestens 1 Jahr bei trockener Lagerung bei 17-22 °C ohne größere Temperaturschwankungen in originalverschlossenen Gebinden. Ein eventuelles Auskristallisieren des Zuckers am Boden ist ein normaler Prozess und stellt keinen Qualitätsmangel dar. Durch leichtes Erwärmen lässt sich dies wieder lösen.

Verpackungen:

10140-07-01	7kg Plasteimer
10140-13-01	12,5kg Plasteimer 44 Eimer per EU-Palette
10140-42-01	1125 kg IBC Container

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.