



PRODUKTSPEZIFIKATION

Produktname:	Invertzuckersirup, dunkel	
Artikelnummer alt:	141	
Artikelnummer neu:	10141	
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:	schwarzbraune, leicht viskose Flüssigkeit	
Geschmack:	süß, honigähnlich mit karameliger Note	
Anwendungsbereich:	Invertzuckersirup, dunkel ist zur Herstellung von dunklen Backwaren Bestimmt, z. B. Lebkuchen, Pfefferkuchen, Honigkuchen, Florentiner, Nuss- und Mandelgebäcke, Dominosteine, Gewürzplätzchen, Pfeffernüsse, Speisekuchen, Soßenkuchen und vieles mehr. 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, Karamellzuckersirup.	
Physikalische Parameter:	pH-Wert:	3 +/- 1
	Dichte 20 °C	1,340 g/cm ³ +/-0,02
Chemische Parameter:	Trockensubstanz-Gehalt:	72 Masse% +/- 2%
	Fructosegehalt (enzymatisch)	32% +/- 2%
	Glucosegehalt (enzymatisch)	33% +/-2%
	Wassergehalt:	26% +/- 2%
Nährwertangabe in g/100g:	Energie:	1068 kJ = 251 kcal
	Fett (gesamt)	<0,1
	davon gesättigt:	<0,1
	Kohlenhydrate (gesamt):	72
	davon Zucker:	72
	Eiweiß:	0
	Ballaststoffe:	0
	Salz:	0,01



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 wurden 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 6 Monate im Original verschlossenen Behälter bei Lagerung ohne Temperaturschwankung von 15 - 20 °C. Eine eventuelle Auskristallisation am Boden stellt keine Qualitätsmangel dar, durch leichtes Erhitzen auf 40-45 °C und manuelles verrühren löst sich diese sehr schnell.

Gebinde:

10141-13-01

12,5kg Plastikeimer mit Originalitätsverschluß
11 Eimer per Lage; 4 Lagen per Palette = 44 Eimer

10141-65-01

Fass a 65kg
6 Fass per Palette

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.