



PRODUKTSPEZIFIKATION

Bezeichnung des Lebensmittels: **Invertzuckersirup 72,7**

Artikelnummer alt:	14/14
Artikelnummer neu:	10145
Produktbeschreibung:	Ausgangsprodukt für die Herstellung von Invertzuckersirup ist kristalline Saccharose, die in Trinkwasser gelöst, filtriert, invertiert und entsalzt wird.
Aussehen:	kristallklare, farblose leicht viskose Flüssigkeit, frei von Begleitstoffen und Schaum mit neutralem Geruch
Geschmack:	mild süß
Anwendungsbereich:	Invertzuckersirup, flüssig ist zur Herstellung von Lebensmitteln bestimmt, und eignet sich besonders für: Süßung von Getränken, Milchprodukten und anderen Lebensmitteln Natürliche Konservierung von Früchten Bräunung und Frischhaltung von Back- und Konditoreiwaren aller Art. Weichhaltung von Zuckerwaren Konsistenzverbesserung von Füllungen, Cremes, Nuss- und Kernmassen Verbesserung des Aufschlagvolumens von Schlagsahne Intensivierung des arteigenen Fruchtgeschmacks
Kennzeichnungsempfehlung:	Zucker
Physikalische Eigenschaften:	Trockenstoffgehalt 72,7 +/- 0,3 % ° Brix 71,6 +/- 0,3 ° Brix Inversionsgrad 65 +/- 5 % Aschegehalt max. 0,1 % pH-Wert 3,5 – 7,0 Farbe max. 25 ICUMSA Dichte 20°C 1,360 +/- 0,01 g/cm ³ Viskosität 20°C 530 cP
Zusammensetzung in der Trockensubstanz:	
	Saccharose 35% +/-5%
	Fructose 32,5% +/-5%
	Dextrose 32,5% +/-5%



Mikrobiologische Eigenschaften: mesophile GKZ max. 150 (KbE/10gTS)
Schimmelpilze max. 10 (KbE/10gTS)
Hefen max. 10 (KbE/10gTS)

Nährwertangabe in g/100g:

Energie: 1236 kJ/ 291kcal
Kohlenhydrate (gesamt): 72,7
davon Zucker: 72,7
Fett (gesamt) 0
davon gesättigt: 0
Eiweiß 0
Ballaststoffe: 0
Salz: 0

Angaben zu Allergenen lt. EU-Richtlinie 2003/89/EG Anhang IIIa ; 2006/142/EG (Stand 2009) :
enthält KEINE der 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	

Herkunftsland: Deutschland

Lagerstabilität: 1 Jahr bei trockener Lagerung bei 20°C ohne große Temperaturschwankungen in originalverschlossenen Gebinden.
evtl. Kristallbildung am Boden kann durch erwärmen wieder gelöst werden. Es stellt keinen Qualitätsmangel dar.

Verpackung:

10145-14-01 14kg Plastikkanister

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.