



PRODUKTSPEZIFIKATION



DE-ÖKO-001
EU-Landwirtschaft



Produktname:	Bio-Invertzuckersirup																
Artikelnummer alt:	820																
Artikelnummer neu:	10820																
Bezeichnung des LM:	Bio-Invertzuckersirup																
Öko-Kontrollstelle:	DE-ÖKO-001																
Kontrollnummer:	D-SN-001-5166-B																
Verkehrsbezeichnung:	(Bio-)Invertzuckersirup																
Produktbeschreibung:	Ausgangsprodukt für die Herstellung von Invertzuckersirup ist kristalline Saccharose aus Zuckerrüben aus kontrolliert-biologischem Anbau aus D bzw. EU-Landwirtschaft, 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.																
Lagerstabilität:	für Kanister a 12,5kg: mindestens 1 Jahr bei Lagerung ohne Temperaturschwankungen, trocken und dunkel bei 17-22°C in originalverschlossenen Gebinden.																
Bestandteile:	Invertzuckersirup.																
Physikalische Eigenschaften:	<table><tr><td>pH-Wert:</td><td>5,0 +/- 1</td></tr><tr><td>Dichte 20°C</td><td>1,320 g/cm³ +/- 0,02</td></tr><tr><td>Trockensubstanz-Gehalt:</td><td>70 Masse% +/- 2%</td></tr><tr><td>Invertzuckergehalt i.d.T.</td><td>mind. 90 Masse% +/- 2%</td></tr><tr><td>Brix-Wert (berechnet)</td><td>70° Brix +/- 2</td></tr><tr><td>Glucose:</td><td>35% +/- 2</td></tr><tr><td>Fructose:</td><td>32% +/- 2</td></tr><tr><td>Saccharose:</td><td><1</td></tr></table>	pH-Wert:	5,0 +/- 1	Dichte 20°C	1,320 g/cm ³ +/- 0,02	Trockensubstanz-Gehalt:	70 Masse% +/- 2%	Invertzuckergehalt i.d.T.	mind. 90 Masse% +/- 2%	Brix-Wert (berechnet)	70° Brix +/- 2	Glucose:	35% +/- 2	Fructose:	32% +/- 2	Saccharose:	<1
pH-Wert:	5,0 +/- 1																
Dichte 20°C	1,320 g/cm ³ +/- 0,02																
Trockensubstanz-Gehalt:	70 Masse% +/- 2%																
Invertzuckergehalt i.d.T.	mind. 90 Masse% +/- 2%																
Brix-Wert (berechnet)	70° Brix +/- 2																
Glucose:	35% +/- 2																
Fructose:	32% +/- 2																
Saccharose:	<1																



Mikrobiologische Parameter:

Aerobe mesophile Gesamtkeimzahl	Ist: <10 KbE/g	Soll/Max.: 10 ³ KbE/g
Hefen	<10 KbE/g	10 ² KbE/g
Schimmel	<10 KbE/g	10 ² KbE/g

Nährwertangabe in g/100g:

Energie:	1218 kJ / 287kcal
Fett (gesamt)	0
davon gesättigt:	0
Kohlenhydrate (gesamt):	71
davon Zucker:	65
Eiweiß:	0
Ballaststoffe:	0
Salz:	0,15

Angaben zu Allergenen VO (EG) 1169/2011:

Enthält keine der dort angegebenen Allergene

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

Bei der Herstellung werden keine den Organismus gentechnisch veränderten Produktionstechniken angewandt, es werden auch keine Rohstoffe eingesetzt, die gentechnisch verändert sind. Ausgenommen hiervon ist zufällige oder technisch nicht vermeidbare Kontamination 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	

Verpackung:

10820-13-01

12,5kg Plastikkanister mit Originalitätsverschluss
20 Kanister per Lage; 2 Lagen per Palette = 40 Kanister

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.