

Spezifikation

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

SCHLISSMANN 
SCHWÄBISCH HALL

☎ 0791 97191-0 📠 0791 97191-25

✉ service@c-schliessmann.de 🌐 www.c-schliessmann.de 🌐 www.weinlabor-schliessmann.de

Stand: 2/2024

Produktspezifikation

Produkt: Invertzuckersirup 72,7%mas, Art.-Nr. 0902

Beschreibung

- wässrige Lösung teilweise invertierten Rübenzuckers für die Lebens- und Genussmittelherstellung
- Konsistenz: viskos
- Geschmack: rein süß
- Farbe: farblos, klar
- Geruch: neutral

Durchschnittsanalyse

Trockensubstanzgehalt (%): $72,7 \pm 0,5$
Dichte (g/mL): 1,36
Zuckerspektrum (% der TS):
Sac / Fru / Glu ca. 34 / 33 / 33

Aschegehalt (%): <0,1
pH-Wert: 4-5

Mikrobielle Keimzahlen:

aerobe Keime: <150/10g
Schimmelpilze: <10/10g
Hefen: <10/10g

Nährwerte pro 100g

Brennwert (kJ/kcal): 1236/291
Fett (g): 0
davon gesättigte Fettsäuren (g): 0
Kohlenhydrate (g): 72,7
davon Zucker (g): 72,7
Eiweiß (g): 0
Ballaststoffe (g): 0
Salz (g): < 0,03

Das Produkt entspricht damit der Richtlinie 2001/111/EG über bestimmte Zuckerarten für die menschliche Ernährung.

Erklärungen

Das Produkt

- enthält keine gentechnisch veränderten (Mikro)organismen oder Bestandteile und wird nicht mit Hilfe gentechnisch veränderter (Mikro)organismen hergestellt. Seine Verwendung bei der Herstellung von Lebensmitteln erfordert damit keine Kennzeichnung gemäß VO (EWG) 1829 und 1830/2003.
- Enthält keinen der in der LebensmittelinformationsVO Nr. 1169/2011, Anhang II, genannten Stoffe mit allergener Wirkung.

Die im direkten Kontakt mit dem Produkt verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen der EU-Verordnungen Nr. 2020/1245 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.

Dr. Michael Heil



-QM-