

TELEFAX

07 91-97191-25

*Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung*

**SCHLIESSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Telefon 07 91/9 71 91-0

Stand: 1/2018

Produktspezifikation

Produkt: Glucosesirup 79%mas, Art.-Nr. 0900

Beschreibung

- gereinigte, konzentrierte wässrige Lösung von zur Ernährung geeigneten, durch Hydrolyse aus Weizenstärke gewonnenen Sacchariden für die Likörbereitung
- Konsistenz: viskos Geruch: neutral
- Farbe: farblos bis gelblich Geschmack: süß

Durchschnittsanalyse

Trockensubstanzgehalt (%):	79 - 81 %
Brix-Wert bei 20°C:	>80
Dichte bei 40°C (g/mL):	1,41
DE-Wert:	40 - 43
Saccharidverteilung (% der Trockensubstanz):	
Glucose / Maltose / längerkettige Saccharide	ca. 18 / 14 / 68
pH-Wert:	4-7
SO ₂ (ppm):	<10
Aschegehalt (%):	<0,1

Nährwertdeklaration

Physiologischer Brennwert (kcal/100g):	ca. 315	(= 1340kJ)
Fett (g/100g):	0	Ballaststoffe (g/100g): 0
Kohlenhydrate (g/100g):	80	Eiweiß (g/100g): 0
davon Zucker:	25	Salz (g/100g): 0
		BE (in 100g): ca. 6,5

Mikrobielle Keimzahlen

aerobe Keime:	<1000/g	E. coli / Coliforme: abwesend in 1g
Schimmelpilze:	<100/g	Salmonellen: abwesend in 25g
Hefen:	<100/g	

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.
- ist, obzwar aus glutenhaltigem Getreide gewonnen, gemäß LebensmittelinformationsVO Nr. 1169/2011, Anhang II, von der Verpflichtung zur Allergenkennzeichnung ausgenommen.

Die im direkten Kontakt mit dem Produkt verwendeten Verpackungsmaterialien entsprechen den Anforderungen der EU-Verordnungen Nr. 10/2011 und Nr. 1935/2004 über Lebensmittel-Bedarfsgegenstände.

Dr. Michael Heil

ppa. M. Heil

-QM-

Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co KG · Auwiesenstrasse 5 · 74523 Schwäbisch Hall
Internet: www.c-schliessmann.de · E-mail: service@c-schliessmann.de