

TELEFAX

07 91-97191-25

*Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung*

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**

Telefon 07 91/9 71 91-0



Stand: 1/2018

Produktspezifikation

Produkt: Trockenglucose, Art.-Nr. 0897 und 0898

Beschreibung

- Sprühgetrocknete, leicht lösliche Mischung von zur Ernährung geeigneten, aus Maisstärke gewonnenen Sacchariden für die Likörbereitung
- Konsistenz: Pulver Geruch: neutral
- Farbe: weiß Geschmack: leicht süß

Durchschnittsanalyse

Feuchte (%):	<5
Schüttgewicht, unverdichtet (g/l):	ca. 520
DE-Wert:	31 – 34
pH-Wert in Lösung:	4-6
SO ₂ (ppm):	<10
Aschegehalt (%):	<0,1
Saccharidverteilung (% der TS): Glucose / Maltose / längerkettige Saccharide	ca. 12 / 11 / 77

Nährwertdeklaration

Physiologischer Brennwert (kcal/100g):	ca. 385	(= 1640kJ)
Fett (g/100g):	0	Ballaststoffe (g/100g): 0
Kohlenhydrate (g/100g):	95	Eiweiß (g/100g): 0
davon Zucker:	23	Salz (g/100g): 0
		BE (in 100g): ca. 7,9

Mikrobielle Keimzahlen

aerobe Keime:	<500/g	E. coli / Coliforme:	abwesend in 1g
Schimmelpilze:	<10/g	Salmonellen:	abwesend in 250g
Hefen:	<10/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.
- Enthält keinen der in der LebensmittelinformationsVO Nr. 1169/2011, Anhang II, genannten Stoffe mit allergener Wirkung in kennzeichnungspflichtiger Konzentration.

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-