

productnummer : 108113

GN code : 17029095

productnaam : Cremesuc - emmer 15 kg

versie : 16

Geldig vanaf: 05-06-2020

Productomschrijving

Invertsuikerstroop met hoge droge stof in een zachte pastavorm

Ingrediënten

gekristalliseerde invertsuikerstroop

Oorsprong

suikerbiet

Eigenschappen

FYSISCHE EN CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN

	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Typisch</u>	<u>Eenheid</u>	<u>Methode</u>
Brix	79.0	80.0		°Bx (20°C)	BSCH011
Droge stof	80.8	81.8		g%g (20°C)	BSCH011
pH	3.5	4.5		opl. 1:1	BSCH001
Reducerende suikers	95			g%g op ds	BSCH033
Kleur		70		icumsa 420 nm	BSCH023
SO ₂		10		ppm	BSCH213
As		0.1		% C28	BSCH051
Aw-waarde			0.63	~ temp.	BSCH111
Dichtheid			1.41	kg/dm ³ 20°C	BSCH014

MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN

	<u>Max</u>	<u>Typisch</u>	<u>Eenheid</u>	<u>Methode</u>
Totaal Kiemgetal	200		/10g ds 30°C	BSMI001
Gisten	10		/10g ds 25°C	BSMI011
Schimmels	10		/10g ds 25°C	BSMI011

SAMENSTELLING

	<u>Gem.</u>	<u>Eenheid</u>	<u>Methode</u>
Fructose	47	g%g op ds	BSCH036
Dextrose	50	g%g op ds	BSCH036
Sucrose	3	g%g op ds	BSCH036

Nutritionele waarden

Gemiddelde voedingswaarde per 100 gram product (berekend)

Energie	:	325	kcal
Energie	:	1381	kJ
Vetten	:	0	g
Koolhydraten	:	81.3	g
Suikers	:	81.3	g
Polyolen	:	0	g
Zetmeel	:	0	g
Eiwitten	:	0	g
Vezels	:	0	g
Zout	:	0	g

productnummer :	108113	GN code :	17029095
productnaam :	Cremesuc - emmer 15 kg		
versie :	16	Geldig vanaf:	05-06-2020

Houdbaarheid

Algemeen Dit product is minstens 12 maand(en) houdbaar na productie.

Opslagcondities

	Min	Max	Optimum
Temperatuur °C			15 - 25
Rel. vochtigheid %		nvt / na	
Advies	Droog bewaren in gesloten originele verpakking in een propere omgeving. Aanbevolen wordt "first in-first out" aan te houden.		
Extra informatie	Tijdens opslag kan er een lichte stroopafscheiding waargenomen worden, wat een natuurlijk verschijnsel is. Door ondermengen van de stroop in de vaste fase wordt opnieuw een perfect product verkregen.		

Kwaliteitsgaranties

- GMO-verklaring:** Wij bevestigen dat dit product geen ingrediënten, additieven of aroma's bevat die zijn afgeleid van genetisch gemodificeerde organismen. Daarom is geen aanvullende specifieke GGO etikettering vereist volgens de huidige Europese regelgeving.
- Ionisatieverklaring:** Noch dit product, noch de ingrediënten ervan, werden met ioniserende stralen behandeld.
- Voedselveiligheid:** Belgosuc NV is FSSC 22000 gecertificeerd door een externe instantie.

De informatie in dit document is, naar onze kennis en geweten, nauwkeurig op de datum van publicatie. In alle gevallen is het de verantwoordelijkheid van de klant om de toepasbaarheid van deze informatie of de geschiktheid van elk product voor hun eigen bepaald doel te bepalen. Alle informatie is geldig tot herziening. Dit document wordt elektronisch gedrukt en is daarom niet ondertekend.