

productnummer : 003226 **GN code :** 17029099
productnaam : Sirosuc (67%) - karton 2x7 kg
revisie : 6

Productomschrijving

Een waterige oplossing van sacharose

Ingrediënten

suiker , water

Oorsprong

EU suikerbiet

Eigenschappen

FYSISCHE EN CHEMISCHE EIGENSCHAPPEN

	<u>Min</u>	<u>Max</u>	<u>Typisch</u>	<u>Eenheid</u>	<u>Methode</u>
Brix	66.5	67.5		°Bx (20°C)	BSCH011
Droge stof	66.5	67.5		g%g (20°C)	BSCH011
pH	6.0	8.0		opl. 1:1	BSCH001
Kleur		30		icumsa 420 nm	BSCH023
Reducerende suikers		0.15		g%g op ds	BSCH034
As		0.014		% C28	BSCH052
Dichtheid	1.324	1.331		kg/dm ³ 20°C	BSCH014
SO ₂		10		ppm	BSCH213
Aw-waarde			0.85	~ temp.	BSCH111

MICROBIOLOGISCHE EIGENSCHAPPEN

	<u>Max</u>	<u>Typisch</u>	<u>Eenheid</u>	<u>Methode</u>
Totaal Kiemgetal	200		/10g ds 30°C	BSMI001 (ref. ICUMSA GS 2/3-41)
Gisten	10		/10g ds 25°C	BSMI011 (ref. ICUMSA GS 2/3-47)
Schimmels	10		/10g ds 25°C	BSMI011 (ref. ICUMSA GS 2/3-47)

Nutritionele waarden

Gemiddelde voedingswaarde per 100 gram product (berekend)

Energie	:	268	kcal
Energie	:	1139	kJ
Eiwitten	:	0	g
Koolhydraten	:	67	g
Suikers	:	67	g
Vetten	:	0	g
Vezels	:	0	g
Natrium	:	< 0.1	mg

Houdbaarheid

Algemeen Dit product is minstens 3 maand(en) houdbaar na productie.

Extra informatie Bij een lagere temperatuur zal de bewaartermijn korter zijn in verband met de gevoeligheid van het product voor kristalvorming. Opslag boven 50°C kan kleurvorming veroorzaken.

productnummer : 003226 **GN code :** 17029099
productnaam : Sirosuc (67%) - karton 2x7 kg
revisie : 6

Opslagcondities

	Min	Max	Optimum
Temperatuur °C			25
Rel. vochtigheid %		n.v.t. / n.a.	

Advies Droog bewaren in gesloten originele verpakking in een propere omgeving. Aanbevolen wordt "first in-first out" aan te houden.

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 22000:2010 gecertificeerd door een externe instantie.

Deze informatie is louter indicatief en niet bindend voor Belgosuc N.V.