



STABLESWEET™ LD Glukosesirup

STABLESWEET™ LD ist ein Enzym-hydrolysiertes 32 DE Glukosesirup aus Mais, mit reduziertem Anteil an Mono- und Disacchariden und höherem Gehalt an höheren Sacchariden (DP3 +).

Deklarationsempfehlung

Glukosesirup

EU Klassifizierung

Lebensmittelinhaltsstoff (CODEX-Standard für Zucker (CXS 212-1999) geändert 2019)

Lagerbedingungen

In einem sauberen, trockenen, gut belüfteten Lagerraum entfernt von geruchsintensiven Stoffen bei Raumtemperatur lagern. Um die Handhabung während der Nutzung zu vereinfachen, empfiehlt es sich, das Produkt auf 49 bis 54°C zu erwärmen.

Haltbarkeit

12 Monate ab Herstellungsdatum bei korrekter Lagerung. Haltbarkeitsdatum auf jedem Sack.

Sicherheitsangaben

Glukosesirupe sind nicht als "gefährlich" eingestuft. Sehen Sie dazu das Sicherheitsdatenblatt. Dieses Produkt wurde in Übereinstimmung mit allen relevanten Gesetzen sowie unter Berücksichtigung der erforderlichen Standards für Lebensmittelsicherheit und Hygiene hergestellt.

Chemische und physikalische Eigenschaften

	Min	Max	Einheit
Baume @ 60°F/15°C	43,5	44,0	°
Trockenmasse	80,2	81,2	%
Dextrose Equivalent	30,0	34,0	DE
Farbe OD (zum Zeitpunkt des Abfüllens)		1,0	-
pH	4,8	5,4	-
Aschegehalt		0,05	%

Aussehen

	Typisch
Farbe	transparent, light yellowish
Form	leicht süßlich riechender Sirup
Viskosität (60°C)	4200 cP

Microbiologische Grenzwerte

	Max	Einheit
TVC	500	KBE / g
Hefen	250	KBE / g
Schimmelpilze	250	KBE / g
Coliforms	10	KBE / g
E. coli	negativ	/ g
Salmonella	negativ	/ g

Zusätzliche Information

Kontaminationen in Übereinstimmung mit EG-Verordnung 1881/2006, geänderte Fassung

Pestizide in Übereinstimmung mit EG-Verordnung 396/2005, geänderte Fassung

Kosher Zertifikat Ja

Halal Zertifikat Ja

Schwefeldioxid (SO₂) typisch < 350 ppm

Gesetzliche Nutzungsbeschränkungen

Aufgrund des Schwefeldioxidgehalts nur für die Herstellung von Zuckerwaren zugelassen (Codex GSFA, Standard 192-1995, Revidiert 2019)

Nährwert / 100 g

Diese Informationen sind für das Produkt charakteristisch, sollten jedoch nicht als Teil der Spezifikation angesehen werden.

	Typisch	Einheit
Energie	1338	kJ
	320	kcal
Fett	0	g
davon gesättigte Fettsäuren	0	g
Kohlenhydrates	80,0	g
davon Zucker	16,1	g
Ballaststoffe	0	g
Protein	0	g
Salz	0	g

Kohlenhydratprofil

	Typisch	Einheit
Monosaccharide	4	% TM
Disaccharide	16	% TM
höhere Sacchariden (DP3 +)	80	% TM

Dieses Dokument ist im Namen der Ingredion EMEA Gesellschaft ausgestellt, die das relevante Produkt liefert. Die Ingredion EMEA Gesellschaften gehören zu der Ingredion Gruppe. Die entsprechenden Detailinformationen der verschiedenen Ingredion EMEA Gesellschaften lauten wie folgt:

Ingredion UK Limited

Ingredion House
Manchester Green
339 Stryal Road
Manchester M22 5LW
England

P: +44 (0) 161 435 3200
F: +44 (0) 161 435 3300

Registered in England
No. 07315745

Rafhan Maize Products Company Ltd

Rakh Canal East Road
Faisalabad
Pakistan

P: +92 (0) 41 854 0121
F: +92 (0) 41 871 1016

Registration number
79 of 1952-1953

Ingredion Germany GmbH

Grüner Deich 110
20097 Hamburg
Germany

P: +49 (0) 40 23 91 50
F: +49 (0) 40 23 91 51 70

Amtsgericht Hamburg
HRB 105432

Ingredion South Africa (Pty) Ltd

Infinity Office Park, Suite 6, Block C,
2 Robin Close, Meyersdal, 1448,
Gauteng
RSA

P: +27 (0) 11 867 9260
F: +27 (0) 11 867 9271

Registration number
2010/013219/07