

**Produktspezifikation****Z81 Kristallpur**

<b>Verkehrsbezeichnung gemäß LMKV:</b>	Glucosesirup
<b>Lagerbedingungen:</b>	trocken, kühl und vor Sonnenlicht schützen
<b>Mindesthaltbarkeit ab Produktion:</b>	18 Monate
<b>Zutaten:</b>	Glucosesirup
<b>Sensorische Merkmale:</b>	
Aussehen:	feines Pulver
Farbe:	weiß
Konsistenz:	pulverförmig
Geruch:	neutral
Geschmack:	schwach süß
<b>Herkunftsland:</b>	Deutschland
<b>Chemische Werte:</b>	
Physiolog. Brennwert:	ca. 1.615kJ /100 g
Trockenmasse:	min. 95,0 Gew. %
pH-Wert:	4,0-5,5
Sulfat:	max. 0,3 Gew. % i.d. TM
Schüttgewicht lose:	450-550 g/l
<b>zusätzliche Stoffe</b>	
	5,0-10,0 % i.d. TM
Maltose:	9,0-14,0 % i.d. TM
Maltotriose:	13,0-17,0 % i.d. TM
Oligosaccharide:	Rest 0,5 %
<b>Verpackung:</b>	Das Verpackungsmaterial entspricht den gültigen gesetzlichen Bestimmungen.
<b>Kennzeichnung GVO:</b>	Das Produkt ist gemäß EG - VO 1829 / 2003 und 1830 / 2003 nicht kennzeichnungspflichtig.
<b>Leitsätze:</b>	Im Übrigen gelten die Leitsätze für Gewürze und Zusatzstoffe und andere würzende Mittel in der jeweils gültigen Fassung.
<b>Richtlinie:</b>	Die Richt- und Warnwerte für Gewürze zur Abgabe an den Verbraucher, erarbeitet von der "Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie" DGHM,
<b>Hinweis:</b>	Hiermit bestätigen wir, dass es sich um eine Abschrift des Originalzertifikates unseres Lieferanten handelt. Vorstehende Angaben entbinden den Käufer nicht von der Durchführung einer Eingangskontrolle. Die Informationen in dieser Produktspezifikation werden in regelmäßigen Abständen überprüft und falls erforderlich aktualisiert. Bitte beachten Sie stets die verbindlichen Angaben auf der Verpackung bzw. dem Etikett.