

Produktspezifikation

<u>Produktbezeichnung:</u>	Kristallpur RC 3311
<u>Artikel-Nr.:</u>	2182608 2182624 2182640 2182665
<u>Liefereinheit:</u>	25 kg 2 kg 3 kg 6 kg
<u>Verpackung:</u>	Papiersack m. PE-Inliner Papiersack m. PE-Inliner Eimer Eimer
<u>Lagerbedingungen:</u>	trocken (max. 70% rH), kühl, vor Sonnenlicht und Hitzeeinwirkung schützen
<u>Mindesthaltbarkeit:</u>	36 Monate ab Produktionsdatum
<u>Produktbeschreibung:</u>	Kristallpur RC 3311 ist ein sprühgetrocknetes Stärke-Verzuckerungsprodukt, welches durch Säurehydrolyse von Stärke hergestellt wird. Das Produkt ist ein frei-fließendes, leicht hygroskopisches, sehr gut wasserlösliches Pulver und besteht aus verschiedenen Kohlenhydraten.
<u>Verkehrsbezeichnung gemäß ZVerkV:</u>	Glucosesirup
<u>Sensorische Merkmale</u>	
- Aussehen:	feines Pulver
- Farbe:	weiß
- Konsistenz:	pulverförmig
- Geruch:	neutral
- Geschmack:	schwach süß
<u>Herkunftsland:</u>	Deutschland
Physiolog. Brennwert:	ca. 1.615 kJ / 100g
<u>Chem. u. physikal. Werte:</u>	
DE-Wert:	31,0 – 35,0 Gw. % i. d. TM
Trockenmasse:	min. 95,0 Gew. %
Schüttgewicht lose:	450 – 550 g / l
PH-Wert:	4,0 – 5,5
Sulfatasche:	max. 0,3 Gw. % i. d. TM

Produktspezifikation

<u>Produktbezeichnung:</u>	Kristallpur RC 3311			
<u>Artikel-Nr.:</u>	2182608	2182624	2182640	2182665
<u>Liefereinheit:</u>	25 kg	2 kg	3 kg	6 kg
<u>Verpackung:</u>	Papiersack m. PE- Inliner	Papiersack m. PE- Inliner	Eimer	Eimer

Glucose:	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
Siebanalyse (> 0,4 mm):	0,5 %

Mikrobiologie des Produkts:

- Gesamtkeimzahl $\leq 1 \times 10^3$ KBE / g
- Hefen $\leq 1 \times 10^1$ KBE / g
- E. coli negativ / g
- Schimmel $\leq 1 \times 10^1$ KBE / g
- Salmonellen n. n. in 25 g
- Coliforme negativ / g

Die Richt- und Warnwerte für Gewürze zur Abgabe an den Verbraucher, erarbeitet von der „Deutschen Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie“ DGHM, werden durch regelmäßige Untersuchungen kontrolliert und in vollem Umfang eingehalten.

Nährwertangaben:

Energie (kcal/100g)	380
Energie (kJ)	ca. 1615
Eiweiß (g/100 g)	0
Fett (g/100 g)	0
Kohlenhydrate (g/100 g)	95
Zucker (g/ 100g)	20,4
Natrium	< 15 mg

Kennzeichnung GVO: Das Produkt ist gemäß EG – VO 1829 / 2003 und 1830 / 2003 nicht kennzeichnungspflichtig.

Kristallpur ist ein Spezial-Trockenglucosesirup, der vor allem in der Fleischwaren - Industrie Verwendung findet. Es wird in erster Linie bei der Herstellung von Rohwurst eingesetzt, findet aber auch bei der Brühwurst-Herstellung und bei der Pökellung Verwendung.

Kristallpur RC 3311 ist ein Lebensmittel und entspricht den derzeit gültigen Anforderungen für Glucosesirup in der Europäischen Union.

Dagemma eG, Siemensring 20, 47877 Willich	
Erstellender Bereich:	Gewürzmühle
Letzte Aktualisierung:	16.07.2014
Bearbeiter: Kevin Falk	