



## VERSASWEET™ 1724 Glukosesirup

VERSASWEET™ 1724 ist ein Enzym-hydrolysiertes 28 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 40 bis 48°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	43,0	43,5	°
Trockenmasse	79,2	80,2	%
Dextrose Equivalent	26,0	30,0	DE
Farbe OD (zum Zeitpunkt des Abfüllens)		0,5	-
pH	4,0	5,5	-
Aschegehalt		0,05	%

### Aussehen

	Typisch
Farbe	transparent, light yellowish
Form	leicht süßlich riechender Sirup
Viskosität (60°C)	5000 cP

### Microbiologische Grenzwerte

	Max	Einheit
TVC	500	KBE / g
Hefen	250	KBE / g
Schimmelpilze	250	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 (SO<sub>2</sub>)** typisch < 20 ppm

### Nährwert / 100 g

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

	Typisch	Einheit
Energie	1339	kJ
	320	kcal
Fett	0	g
davon gesättigte Fettsäuren	0	g
Kohlenhydrates	80,0	g
davon Zucker	13,6	g
Ballaststoffe	0	g
Protein	0	g
Salz	0	g

### Kohlenhydratprofil

	Typisch	Einheit
Monosaccharide	3	% TM
Disaccharide	14	% TM
höheren Sacchariden (DP3 +)	83	% 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