



Hela Gewürzwerk
Hermann Laue GmbH & Co. KG

MANAGEMENT-DOKUMENTATIONSSYSTEM
PRODUKTSPEZIFIKATION
INTEGRIERTES PROZESSMANAGEMENT

Dokument : SP300391
Erstellt: 06.06.2000
Revision: 31.07.2008
Gültig ab : 31.07.2008

KERNPROZESS : INFORMATIONSLLENKUNG
SUBPROZESS : DOKUMENTE UND DATEN

Seite : 1 von 1

1 Produktdaten

Artikel Nr.: **300391**

Artikelbezeichnung: Hela

BIO-TROCKENSTÄRKESIRUP

(*ROHSTOFF AUS KONTROLLIERT BIOLOGISCHEM ANBAU)

Kontrollstelle: DE-001-Öko

Hinweis: Ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe auf Speisekarten (nach § 9 Zusatzstoff-Zulassungsverordnung)

Allgemeine Beschreibung: Wird aus Bio-Mais hergestellt und ist ein sprühgetrocknetes Verzuckerungsprodukt.
Frei fließendes, leicht hygroskopisches, gut wasserlösliches Pulver, besteht vornehmlich aus Glukose.

Verpackung: Das verwendete Verpackungsmaterial ist lebensmittelrechtlich unbedenklich.

Eigenschaften und Anwendung: Biologisches Süßungsmittel, das mengenmäßig nicht begrenzt ist. In vielen Anwendungen kann man Saccharose ersetzen

Aussehen: weißes, granuliertes Pulver

Geruch: neutral, rein

Geschmack: süß

2 Zutaten

Glukosesirup*, getrocknet.

3 Lagerbedingungen und Haltbarkeit

Haltbarkeit: 36 Monate in geschlossener Originalverpackung

Lagerbedingungen: Kühl und trocken lagern, vor direktem Sonnenlicht schützen

4 Chemische / physikalische Kennzahlen

NAME	TYPISCHER WERT ¹		METHODE
Dextroseäquivalent (DE)	94,0 – 98,0	% (i.d.TM)	extern
Schüttgewicht	450 - 550	g / L	extern
Trockenmasse	mind. 98,5	%(m/m)	extern
PH-Wert	4,5 – 6,3		extern
SO ₂	n.n.		extern
Sulfatasche	ca. 0,2	%(m/m) i.d.TM	extern
Physikalischer Brennwert	ca. 1620	kJ / 100g	extern
relative Süßkraft	ca. 70		Saccharose = 100
Kohlenhydratzusammensetzung :			
Glukose	mind. 92,5	%(i.d.TM)	extern (HPLC)
Maltose	max. 5,0	%(i.d.TM)	extern (HPLC)
Maltotriose	max. 2,5	%(i.d.TM)	extern (HPLC)
Oligosaccharide	Rest	%(m/m)	extern (HPLC)

Ahrensburg, den 11. September 2008

I. A. KATHLEEN DÜBEL

(QUALITÄTSSICHERUNG)