



Fruktose L 70/95

Produktbeschreibung

Fruktose L 70/95 ist ein aus gereinigter, kristalliner Fruktose hergestellter Sirup, der zur Produktion von Lebensmitteln und Getränken eingesetzt wird. Rohstoffbasis ist Zucker und/oder GMO-freies Getreide. Fruktose L 70/95 hat eine höhere Süßkraft als Saccharose und ist einfach zu handhaben und zu dosieren.

Produktspezifikation

Aussehen	:	klarer, heller bis leicht gelblicher Sirup
Geschmack	:	rein, süß
Trockensubstanz in %	:	70,0 +/- 0,5 %
Brix	:	68,4 +/- 0,5 °Bx
pH-Wert	:	3,0 - 7,0
Farbe	:	< 25 ICUMSA*
Trübung	:	ohne
Dichte (20 °C)	:	ca. 1,343 +/- 0,003 g/ml
Zuckerspektrum in TS	:	Fructose : min. 95 %
	:	Restzucker : max. 5 %
Glutenfrei		
Gesamtkeimzahl	:	max. 200 / 10 g
Hefen	:	max. 10 / 10 g
Schimmelpilze	:	max. 10 / 10 g
frei von E-Coli und Coliformen Keimen		

Lieferform

Container	:	von 500 bis 1.300 kg
Tankwagen	:	bis 25.000 kg

Lagerbedingungen

In geeigneten keimarmen Lagertanks ist Fruktose L 70/95 bis zu 3 Monate haltbar. In Containern sollte eine Lagerdauer von einem Monat nicht überschritten werden.