



AGENABON 20.133 PRODUKTDATENBLATT

Bio-Glukose und -Invertzucker-Sirup (F30)

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG

- AGENABON 20.133 ist ein Sirup mit einer ausgewogenen Kohlenhydrat-zusammensetzung.
- Aussehen: gelbliche, sirupöse Flüssigkeit
- Geruch: arteigen
- Geschmack: arteigen, süß

NÄHRWERTE (in g/100 g Produkt)

- Physiologischer Brennwert: ca. 1267 kJ
- Eiweiß: Spuren
- Kohlenhydrate: ca. 74,5
- Zucker: ca. 62
- Fett: Spuren
- gesättigte Fettsäuren: Spuren
- Ballaststoffe: Spuren
- Natrium: <0,1
- BE: ca. 6,2

ANALYSENWERTE

- DE-Wert: ca. 80,0 Gew% i.d.TM
- Refraktion: 73,0 – 76,0 °Bx
- pH-Wert (30%ige Lösung): 4,0 – 6,0
- SO₂: nicht nachweisbar
- Kohlenhydratzusammensetzung (HPLC):
 - Glukose: 33,0 – 37,0 % i.d.TM
 - Fruktose: 27,0 – 31,0 % i.d.TM
 - Maltose: 19,0 – 23,0 % i.d.TM
 - Oligosaccharide: Rest
- Mikrobiologie:
 - GKZ: max. 1.500/g
 - Hefen: max. 10/g
 - Schimmel: max. 10/g
 - Salmonella: negativ/25g

BIONACHWEIS

- Die Herstellung erfolgt aus Bio-Mais, der den derzeit gültigen EU-Verordnungen entspricht und danach anerkannt ist.
- Fa. AGRANA ist zertifizierter Bio-Verarbeiter. Die Kontrolle erfolgt durch Fa. Austria Bio Garantie. (Kontrollnummer AT-BIO-301)



LAGERUNG UND HALTBARKEIT

- Vor Wärme, Kälte, Nässe und direktem Lichteinfluß geschützt: mind. 12 Monate ab Herstellung. Empfohlene Lagertemperatur: 0 – 40 °C

LEBENSMITTELRECHT

- AGENABON 20.133 (Bio-Glukose- und Invertzuckersirup) ist ein Lebensmittel und entspricht den derzeit gültigen, einschlägigen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen in Österreich, sowie den entsprechenden Anforderungen für Invertzuckersirup in der Europäischen Union.
- Deklaration in der Zutatenliste gem. LMKV 1993 idgF: „Glukose- und Invertzuckersirup“

LIEFERFORM

- Tankwagen
- Eimer mit 25 kg Füllgewicht (1 Palette = 16 Eimer = 400 kg)
- Einwegfässer mit 250 kg Füllgewicht (1 Palette = 2 Fässer)
- Mehrwegcontainer mit 1.200 kg Füllgewicht

ZOLLTARIFNUMMER

- 1702 4090

EIGENSCHAFTEN UND ANWENDUNGEN

- AGENABON 20.133 enthält eine ausgewogene Mischung von Glukose und Fruktose. Dadurch hat dieser Sirup eine höhere Süßkraft sowie dem Honig ähnliche Eigenschaften.
- Bedingt durch den hohen Gehalt an Glukose (Traubenzucker) neigt dieser Sirup speziell bei niedrigen Lagertemperaturen zum Auskristallisieren. Durch Erwärmen können die kristallisierten Zucker wieder gelöst werden.

- Wichtigste Einsatzgebiete:

Füllungen für

Schokoladehohlkörper
Dauerbackwaren

Süßwaren

Fruchtzubereitungen

Fruchtsäfte und

Fruchtsaftkonzentrate

Speiseeis

Süße bzw. körpergebender Hauptbestandteil

Verbesserung der Bräunung sowie bessere

Bruchstabilität

Süßkraft und Feuchthaltung

Süßkraft

Süßungsmittel mit mäßiger Viskosität

Süßungsmittel

Sämtliche Angaben und Hinweise basieren auf unseren Untersuchungen und sind nur als allgemeine und unverbindliche Empfehlungen und Anregungen zu verstehen. Wir empfehlen, die Eignung unserer Produkte durch eigene Versuche zu prüfen.