

Sorbitsirup



Was ist Sorbitsirup?

Sorbitesirup ist eine Art zuckerfreier Süßstoff, der durch Hydrierung und Raffination aus hochwertiger Dextrose hergestellt wird. Es ist weniger süß als Saccharose und kann von einigen Bakterien nicht aufgenommen werden. Es hat auch die guten Eigenschaften einer besseren Feuchtigkeitsspeicherung, Säurebeständigkeit und Nichtfermentation.

Spezifikation

Produktname	Sorbitesirup
Aussehen	leichter Sirup

Trockensubstanz %	69-71
Wassergehalt %	29-31
Brechungsindex (20°C)	1.4575-1.4620
D-Sorbit (als Trockensubstanz)%	50 Minuten
Spezifisches Gewicht (20°C) g/ml	1.285-1.315
PH(1:1)	5,0-7,5
spezifischer Widerstand µs/cm	10 Max
Zucker reduzieren %	0,15 Max
Gesamtzucker %	4.0-8.0
Zünderückstand	0.10 Max
Nickel mg/kg	1,0 Max
Chlorid mg/kg	10 Max
Sulfat mg/kg	50 Max
Schwermetalle (als Pb) mg/kg	1,0 Max
Arsen (als As ₂ O ₃) mg/kg	1,0 Max
Gesamtpflanzenzahl cfu/g	100 Max
Versuch widerstehen	-18°C 48h Nichtkristall

Fazit: Das Produkt entspricht dem Lebensmittelstandard Verpackung: 275 KG/TROMMEL

Lagerung: Trocken, kühl und schattig in Originalverpackung aufbewahrt, Feuchtigkeit vermeiden, bei Raumtemperatur lagern. Haltbarkeit: 24 Monate