



PRODUKTINFORMATION

GLUCOSE SYRUP 40.101

0234 / 445

Version: 06/10/2025

PRODUKTBESCHREIBUNG

GLUCOSE SYRUP 40.101 ist eine wässrige Lösung von nährenden Sacchariden, hergestellt durch Hydrolyse von Stärke. Es ist eine klare, viskose Flüssigkeit mit folgender Zusammensetzung:

Trockensubstanz (durchschnittlich %)	Typische Zuckerzusammensetzung (durchschnittlich % bezogen auf die Trockensubstanz (T.S.)):			
80.5	Dextrose	Maltose	Maltotriose	Höhere Zucker
	16	14	17	53

CHEMISCHE/PHYSIKALISCHE PARAMETER*

	Minimum	Maximum	Einheit	Methode
Trockensubstanz (T.S.)	80.0	81.0	%	°Bx → T.S. Tabelle
Brix (°Bx)	82.6	83.6	°Bx	Refraktometer, 20 °C
Dextroseäquivalent	37	42	D.E.	Lane Eynon
pH-Wert (zwischen 30 & 50 °Bx)	3.5	6		Elektrometrisch
Sulfatasche		0.2	%	Muffelofen bei 525 °C

* Je nach Lagerbedingungen kann sich die Farbe des Produkts im Laufe der Zeit verändern.

MIKROBIOLOGISCHE PARAMETER*

	Minimum	Maximum	Einheit	Methode
Gesamtkeimzahl		1000	KBE/10 g	Nährboden (Plate Count Agar)
Hefen		100	KBE/10 g	O.G.Y.E. agar
Schimmelpilze		100	KBE/10 g	O.G.Y.E. agar

* Aufgrund der relativ niedrigen Wasseraktivität (a_w -Wert) und des Fehlens von Proteinen fördert dieses Produkt nicht das Wachstum pathogener Bakterien.

SENSORISCHE MERKMALE

	Typischer Wert	Methode
Geschmack	süß	Organoleptischer Test
Geruch	typisch	Organoleptischer Test
Aussehen	klare, viskose Flüssigkeit	Visueller Test



PRODUKTINFORMATION

GLUCOSE SYRUP 40.101

0234 / 445

Version: 06/10/2025

ZUSÄTZLICHE PARAMETER

	Typischer Wert	Einheit	Methode
Dichte (bei 20 °C)	1.42	g/ml	berechnet
Wasseraktivität (a _w -Wert)	0.75		berechnet
Farbe (Icumsa bei pH 4.5)	35	I.U.	Absorption bei 420 nm
Viskosität (bei 20 °C)	100000	mPa.s	Viskosimeter (Fallkugel)

ZUTATENLISTE

Glukosesirup

LAGERUNG

Temperatur	+/- 20	°C
Relative Luftfeuchtigkeit	n.Z.	
Empfehlungen	Verschlossen halten in Originalverpackung	
	Kondensation von Wasser vermeiden	

HALTBARKEIT*

Mindesthaltbarkeitsdatum ab Produktionsdatum	
24	Monate

* Die Haltbarkeit hängt von den Lagerbedingungen ab.

VERPACKUNG

	Nettogewicht	Einheit	Hinweise
Eimer	12.5	kg	550 kg / Pallet



PRODUKTINFORMATION

GLUCOSE SYRUP 40.101

0234 / 445

Version: 06/10/2025

ORIGIN

Hergestellt in den Niederlanden

Botanische Herkunft der Zutaten:			
Glukosesirup	Mais	Weizen	
Geografische Herkunft der Zutaten:			
Glukosesirup	Österreich	Belgien	Frankreich
	Deutschland	Niederlande	

NÄHRWERTANGABEN

Pro 100 gram	Wert	Einheit
Energie	1369	kJ
	322	kcal
Fett	0	g
Kohlenhydrate	80.5	g
- davon Zucker	24.2	g
Salz	0.01	g
Eiweiß	0	g

DIÄTINFORMATIONEN

Geeignet für	Zertifiziert	
Halal	ja	ja
Koscher	ja	ja
Lacto-Vegetarier	ja	nein
Organic	nein	nein
Ovo-Vegetarier	ja	nein
Vegan	ja	nein
Vegetarier	ja	nein



PRODUKTINFORMATION

GLUCOSE SYRUP 40.101

0234 / 445

Version: 06/10/2025

ZUSÄTZLICHE INFORMATIONEN & RECHTLICHE ANFORDERUNGEN

	Erklärung
Allgemein	Dieses Produkt ist ein Lebensmittel und entspricht allen geltenden EU- und niederländischen Lebensmittelvorschriften.
Qualität & Lebensmittelsicherheit	Dieses Produkt wird in einer Einrichtung hergestellt, die nach einem von der GFSI anerkannten Lebensmittelsicherheitszertifizierungssystem zertifiziert ist. Die Produktionsstätten und Herstellungsverfahren entsprechen der Verordnung (EG) Nr. 178/2002 zur Festlegung der allgemeinen Grundsätze und Anforderungen des Lebensmittelrechts sowie der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene.
Allergene	Für dieses Produkt ist gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel keine Allergenkennzeichnung erforderlich.
Kontaminanten	Dieses Produkt entspricht der Verordnung (EWG) Nr. 315/93 zur Festlegung von gemeinschaftlichen Verfahren zur Kontrolle von Kontaminanten in Lebensmitteln sowie der Verordnung (EU) Nr. 2023/915 über Höchstgehalte für bestimmte Kontaminanten in Lebensmitteln.
Gentechnik (GVO)	Dieses Produkt enthält keine Zutaten, Verarbeitungshilfsstoffe oder Zusatzstoffe, die aus gentechnisch veränderten Organismen (GVO) stammen. Die Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und Nr. 1830/2003 über die verpflichtende Kennzeichnung von Lebensmitteln oder Zutaten aus GMO finden keine Anwendung, und eine spezifische Kennzeichnung in Bezug auf GMO ist nicht erforderlich.
Ionisierung / Bestrahlung	Dieses Produkt wird während der Herstellung, Lagerung und des Transports keiner Ionisierung oder Bestrahlung unterzogen. Die Richtlinie 1999/2/EG über die verpflichtende Kennzeichnung von Lebensmitteln oder Zutaten, die mit ionisierender Strahlung behandelt wurden, findet keine Anwendung, und eine spezifische Kennzeichnung in Bezug auf Ionisierung ist nicht erforderlich.
Nanotechnologie	Dieses Produkt enthält keine technisch hergestellten Nanomaterialien im Sinne der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel.
Verpackung	Verpackungsmaterialien, die mit diesem Produkt in Kontakt kommen, entsprechen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff sowie der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.
Pestizidrückstände	Dieses Produkt entspricht der Verordnung (EG) Nr. 396/2005 über Höchstgehalte an Pestizidrückständen in oder auf Lebensmitteln und Futtermitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs.
Zucker	Dieses Produkt entspricht der Richtlinie 2001/111/EG des Rates über bestimmte Zuckerarten für die menschliche Ernährung.
Transport	Der Transport dieses Produkts erfolgt gemäß den Anforderungen von Anhang II Kapitel IV der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über die Hygiene von Lebensmitteln.
Instrastat / CN code	1702 3090

Nach bestem Wissen sind diese Informationen zuverlässig, sollten jedoch nicht als Garantie jeglicher Art betrachtet werden. Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.