



Kandijstroop vloeibaar donker

- Productomschrijving:** Het product is een bruine stroop met een typische kandij-smaak en wordt gebruikt in bier, koekjes, suikergoed en peperkoek.
- Ingrediëntenlijst:** Suiker, water, invertsuikerstroop, kleurstof: E150c.
- Opslagcondities:** Het product dient droog te worden bewaard, bij voorkeur bij een temperatuur tussen de 15-25°C. Onder deze condities en in de gesloten, originele verpakking is het product 6 maanden houdbaar na productie.

Specificaties

	Minimum	Maximum	Analysemethode
Brix (bij 20°C)	68,8	69,2	Digital refractometer, 20°C
Droge stof (%)	68,8	69,2	
pH	5	6,5	Electrometric
Kleur (EBC)	180	220	
Fructose (% op DS)	3,5	7,5	HPLC, RI detection
Glucose (% op DS)	4,5	8,5	HPLC, RI detection
Saccharose (% op DS)	84	92	HPLC, RI detection
Hogere suikers (% op DS)		1	HPLC, RI detection

Microbiologische analyse

	Maximum	Analysemethode
Mesofielen (KVE/10g)	200	Plate count agar
Gisten (KVE/10g)	10	O.G.Y.E. agar
Schimmels (KVE/10g)	10	O.G.Y.E. agar

Gemiddelde voedingswaarde per 100g product (berekend)

	Waarde
Energie	276 kCal / 1173 kJ
Totaal eiwit	0,0
Totaal koolhydraten	69,0
- Suikers (mono - en disacchariden)	69,0
- Zetmeel	0,0
- Polyolen	0,0
Voedingsvezel	0,0
Totaal vet	0,0
- Verzadigde vetzuren	0,0
- Enkelvoudige onverzadigde	0,0
- Meervoudige onverzadigde	0,0
- Transvetzuren	0,0

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgium
 Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59
 sales@brouwland.com • www.brouwland.com