Produktspezifikation
Art.-Nr.: 1.4202.0050

24/11/2023

Produktbeschreibung

Art.-Nr. 1.4202.0050 ist ein nicht kristallisierender Sorbitsirup, der durch katalytische Druckhydrierung von hochverzuckerten Glukosesirupen gewonnen wird. Sorbitsirup wird aufgrund seiner Süße, Viskosität ‚Zahnfreundlichkeit' und seines vergleichsweise niedrigeren Nährstoffgehaltes als Austauschstoff für Zucker eingesetzt. Feuchthaltevermögen, Gefrierpunktserniedrigung sowie Hitzestabilität bei geringer Bräunungsneigung sind weitere Eigenschaften.

Spezifikation

Allgemein

Aussehen	klarer, farbloser Sirup
Geschmack	süß
Geruch	neutral
Rohstoffe	Glukosesirup auf Basis von GMO-freiem Mais und/oder Weizen

Nährwertangaben in 100 g

Nährwert	700 kJ/ 168 kcal
Kohlenhydrate	70 g

Physikalisch-chemische Analyse

	Minimum	Maximum	Analysenmethode
Trockenstoffgehalt in [%]	69,0	72,0	CRA-RIDS Umrechnungstabelle
Brix (20°C)	67,0	70,0	Refraktometer
RI (20°C)	1,4582	1,4655	Refraktometer
Dichte (20°C) [g/cm³]	ca. 1,29		Dichtemesser
pH-Wert	5,0	7,0	pH-Meter
Sulfatasche bei 600°C		0,07	Muffelofen

Ruth GmbH & Co.KG / Metternichstr. 7 / D 44867 Bochum - Wattenscheid
Tel. ++49 0 2327 320414 / Fax. ++49 0 2327 33939 / e-mail : info@ruth-online.de / http://www.ruth-online.de
Kommanditgesellschaft, Sitz Bochum, Amtsgericht Bochum HRA 2399; persönlich haftende Gesellschafterin: Ruth Verwaltungs GmbH, Sitz Bochum, Amtsgericht Bochum HRB 3643; Geschäftsführer : Volker Ruth, Detlef Ruth.
USt.-Id.Nr. DE 127 066 630

Blei (Pb) mg/kg		0,5	Atomabsorptionsspektrophotometrie
Nickel (Ni)		1,0	Atomabsorptionsspektrophotometrie
Arsen (As)		0,2	Atomabsorptionsspektrophotometrie

Zuckerspektrum (in %TS)

	Minimum	Maximum	Analysenmethode
Sorbit	71,5	83,5	HPLC
Schimmel		0,2	HPLC

Mikrobiologie

Gesamtkeimzahl	max. 100/g
Hefen	max. 10/g
Schimmel	max. 10/g

Standardverpackung

- Kanister 25 kg

Lagerung

Empfohlene Lagerbedingungen	Keimarme Gebinde geschützt vor Umwelteinflüssen und Temperaturschwankungen, Temperatur: >5°C
Mindesthaltbarkeit	Min. 6 Monate bei Anlieferung

Bemerkung

Je länger die Lagerdauer und umso höher die Temperatur, desto stärker ist die Farbzunahme.

Ruth GmbH & Co.KG / Metternichstr. 7 / D 44867 Bochum - Wattenscheid
Tel. ++49 0 2327 320414 / Fax. ++49 0 2327 33939 / e-mail : info@ruth-online.de / http://www.ruth-online.de
Kommanditgesellschaft, Sitz Bochum, Amtsgericht Bochum HRA 2399; persönlich haftende Gesellschafterin: Ruth Verwaltungs GmbH, Sitz Bochum, Amtsgericht Bochum HRB 3643; Geschäftsführer : Volker Ruth, Detlef Ruth.
USt.-Id.Nr. DE 127 066 630

Deklaration/ Kennzeichnung

- Sorbitolsirup (nicht kristallisiert), E 420

- Eine Allergen-Kennzeichnung gemäß Lebensmittelinformationsverordnung (EG) Nr. 1169/2011, sowie eine GMO-Kennzeichnung gemäß VO 2003/1829/EG und VO/2003/1830/EG sind nicht erforderlich.

- Bei einem Anteil von mehr als 10% im Fertigprodukt muss gem. EG-RL 21/1996 auf die laxative Wirkung bei übermäßigem Verzehr hingewiesen werden.

- Enthält keine Lösungsmittel gem. RL 2009/32/EG. Lösungsmittel gem. USP 467, EP 5.4, Klasse 1, 2, 3, sowie andere Lösungsmittel finden keine Verwendung bei der Herstellung; einziges Lösungsmittel ist Wasser.

- Zur Herstellung werden ausschließlich Rohstoffe auf Pflanzenbasis verwendet. Es kommen keinerlei tierische Produkte zur Anwendung.

- Entspricht der aktuellen deutschen und EU-Rechtsprechung, z.B. VO 2012/231/EG.

Ruth GmbH & Co.KG / Metternichstr. 7 / D 44867 Bochum - Wattenscheid
Tel. ++49 0 2327 320414 / Fax. ++49 0 2327 33939 / e-mail : info@ruth-online.de / http://www.ruth-online.de
Kommanditgesellschaft, Sitz Bochum, Amtsgericht Bochum HRA 2399; persönlich haftende Gesellschafterin: Ruth Verwaltungs GmbH, Sitz Bochum, Amtsgericht Bochum HRB 3643; Geschäftsführer : Volker Ruth, Detlef Ruth.
USt.-Id.Nr. DE 127 066 630