

PRODUCTSPECIFICATIE

Artikelnaam	: Vloeibare invertsuiker 60 met conserveermiddel
Artikelnummer	: 830200/830209
Datum opmaak	: 31-1-2005
Versienummer	: 3
Afgiftedatum	: 2-8-2005
Paginnummer	: 1/2

Productomschrijving

Een waterheldere, gele, gedemineraliseerde oplossing van suiker en invertsuiker in water met toevoeging van conserveermiddel

Samenstelling

Vloeibare invertsuiker, conserveermiddel

Warenwettelijke declaratie

Vloeibare invertsuiker, conserveermiddel (E219, E217, E215)

Specificaties

1. Organoleptische eigenschappen

Consistentie	: licht stroperig
Vorm	: vloeistof
Kleur	: helder, geel
Geur	: eigen aan vloeibare invertsuiker
Smaak	: zoet

Analysemethode

Visueel
Visueel
Visueel
Organoleptische beoordeling
Organoleptische beoordeling

2. Fysisch-chemische normen

Droge stof	% :	59,5 - 60,5
Brix	° :	59,3 - 60,3
Sacharose	% op d.s : ca.	83
Reducerend vermogen	% op d.s : ca.	17
Asgehalte	% op d.s : max.	0,4
Zwavel dioxide	ppm : max.	9
Kleur	I.E-eenheden : max.	40
pH	:	7,5 - 10,5
Soortelijk gewicht	kg/l : ca.	1,29
Conserveermiddel	% : ca.	0,1

Berekend uit Brix
Refractometrisch
Polarisatie volgens Icumsa
Jodometrisch volgens Luff-Schoorl
Conductometrisch volgens Icumsa
Enzymatisch
Photometrisch volgens Icumsa
pH-meter volgens Icumsa
Icumsa

3. Microbiologische normen

Mesofielen	kve/10g : max.	300	Icumsa / NCA /NSDA
Gisten	kve/10g : max.	100	Icumsa / NCA /NSDA
Schimmels	kve/10g : max.	10	Icumsa / NCA /NSDA
Enterobacteriaceae	kve/10g :	afwezig	Icumsa / NCA /NSDA

4. Contaminanten

Voldoet aan de Nederlandse Warenwet, Codex Alimentarius en Food Chemical Codex

PRODUCTSPECIFICATIE

Artikelnaam	: Vloeibare invertsuiker 60 met conserveermiddel
Artikelnummer	: 830200/830209
Datum opmaak	: 31-1-2005
Versienummer	: 3
Afgiftedatum	: 2-8-2005
Paginnummer	: 2/2

Voedingswaarde per 100 gram

Energie	kJ/kcal	: ca.	1003/240
Koolhydraten	g	: ca.	60

Opslagcondities

Temperatuur	°C	: ca. 20
Relatieve vochtigheid	%	: n.v.t.
Overig		: Opslag dient te geschieden in een afgesloten schone verpakking of tank; condensvorming dient voorkomen te worden. Aanbevolen wordt "first in-first out" aan te houden.

Houdbaarheid

Vloeibare invertsuiker 60 met conserveermiddel is na productie en bij genoemde opslagcondities maximaal 1 maand houdbaar.

Verpakking

<i>Art. nr</i>	<i>Verpakking</i>
830200	: bulk
830209	: container 1.000 kg

Overige informatie

Disclaimer

De weergegeven informatie is, naar ons beste weten, waar en correct. Het is de verantwoordelijkheid van de klant zich ervan te vergewissen dat het gebruik van ons product is toegestaan volgens alle relevante wetten en wetgeving m.b.t. de applicatie. Alle voorgaande specificaties komen hiermee te vervallen. Dit document wordt automatisch afgedrukt en is derhalve niet ondertekend

PRODUCT SPECIFICATION

Product name	: Liquid invert sugar 60 with preservative
Article no	: 830200/830209
Date of make up	: 31-1-2005
Version number	: 3
Date of edition	: 2-8-2005
Page number	: 1/2

Product description

A clear, yellow, demineralised solution of saccharose and invert sugar in water with addition of a preservative

Composition

Invert sugar solution, preservative

Labelling

Invert sugar solution, preservative (E219, E217, E215)

Specification

1. Organoleptic characteristics

Consistency	:	slightly viscous
Form	:	liquid
Colour	:	clear, yellow
Odour	:	typical for invert sugar solution
Taste	:	sweet

Analytical method

Visual
Visual
Visual
Organoleptic test
Organoleptic test

2. Chemical/physical norms

Dry matter	% :	59.5 - 60.5	Calculated from Brix
Brix	° :	59.3 - 60.3	Refractometry
Saccharose	% on dry matter : approx.	83	Polarisation according to Icumsa
Reducing sugar	% on dry matter : approx.	17	Iodometric according to Luff-Schoorl
Ash content	% on dry matter : max.	0.4	Conductometric according to Icumsa
Sulphur dioxide	ppm : max.	9	Enzymatic
Colour	I.E-units : max.	40	Photometric according to Icumsa
pH	:	7.5 - 10.5	pH-meter according to Icumsa
Specific gravity	kg/l : approx.	1.29	Icumsa
Preservative	% : approx.	0.1	

3. Microbiological norms

Mesophilic bacteria	cfu/10g : max.	300	Icumsa / NCA /NSDA
Yeasts	cfu/10g : max.	100	Icumsa / NCA /NSDA
Moulds	cfu/10g : max.	10	Icumsa / NCA /NSDA
Enterobacteriaceae	cfu/10g :	absent	Icumsa / NCA /NSDA

4. Contaminants

Complies with the requirements of Dutch Food Law, Codex Alimentarius and Food Chemical Codex

PRODUCT SPECIFICATION

Product name	: Liquid invert sugar 60 with preservative
Article no	: 830200/830209
Date of make up	: 31-1-2005
Version number	: 3
Date of edition	: 2-8-2005
Page number	: 2/2

Nutritional value per 100 gram

Energy	kJ/kcal : approx.	1003/240
Carbohydrates	g : approx.	60

Storage conditions

Temperature	°C : approx. 20
Relative humidity	% : n.a.
Advise	: Liquid invert sugar 60 with preservative must be stored in a closed and clean container, drum or tank. Condensation must be avoided. The 'first-in, first-out' stock management principle should be followed.

Shelf life

Under the above-mentioned storage conditions the shelf life of liquid invert sugar 60 with preservative is maximum 1 month after production.

Packaging

Article number	<i>Packaging</i>
830200	: bulk
830209	: container 1.000 kg

Other information

Disclaimer

The information contained herein is, to the best of our knowledge and belief, accurate of the date of publication. In all cases, it is the responsibility of the customer to determine the applicability of this information or the suitability of any product for their own particular purpose. All information is valid until revision. This document is printed automatically and has therefore not been signed.

PRODUCTNAAM: Vloeibare invertsuiker 60 met conserveermiddel
Artikelnr.: 830200/830209

AANWEZIGHEID/AFWEZIGHEID VAN ALLERGENEN

versie 5

1 melkeiwit	-	17 peulvruchten	-
2 lactose	-	18 noten	-
3 ei	-	19 notenolie (excl.kokosolie)	-
4 soja-eiwit	-	20 pinda's	-
5 soja-olie	-	21 pindaolie	-
6 gluten	-	22 sesam	-
7 tarwe	?	23 sesamolie	-
8 rogge	-	24 glutaminaat	-
9 rundvlees	-	25 sulfiet (E220 t/m E228)	-
10 varkensvlees	-	31 koriander	-
11 kippenvlees	-	32 selderij	-
12 vis	-	34 wortel	-
13 schaal- en schelpdieren	-	35 lupine	-
14 mais	-	36 mosterd	-
15 cacao	-		

+ = aanwezig
 - = afwezig
 ? = onbekend

AANWEZIGHEID/AFWEZIGHEID VAN INGREDIENTEN

1 melkbestanddelen	-	6 tarwebloem	-
2 melkpoeder	-	7 tarwemeel	-
3 soja-lecithine	-	8 tarwezetmeel	-
4 soja-bloem	-	9 paneermeel	-
5 soja-meel	-	10 eigeel	-

PRODUCT NAME:	Liquid invert sugar 60 with preservative
Article no.:	830200/830209

PRESENCE/ABSENCE OF ALLERGENS		version 5	
1 milk protein	-	17 legumes	-
2 lactose	-	18 nuts	-
3 egg	-	19 nut oil (excl.coconut oil)	-
4 soya protein	-	20 peanuts	-
5 soya-oil	-	21 peanut oil	-
6 gluten	-	22 sesame	-
7 wheat	?	23 sesame oil	-
8 rye	-	24 glutamate	-
9 beef	-	25 sulphite (E220 t/m E228)	-
10 pork meat	-	31 coriander	-
11 chicken meat	-	32 celery	-
12 fish	-	34 carrot	-
13 crustacean	-	35 lupin	-
14 maize	-	36 mustard	-
15 cocoa	-		

+ = present
 - = absent
 ? = unknown

PRESENCE/ABSENCE OF INGREDIENTS			
1 milk ingredients	-	6 wheat-flour	-
2 milk powder	-	7 wheat-flour (whole)	-
3 soya-lecithin	-	8 wheat-starch	-
4 soya-flour	-	9 breadcrumbs	-
5 soya-flour (whole)	-	10 egg-yolk	-