# Analysezertifikat Dattel liquid Zucker

Product characteristics: Dattel liquid Zucker (100% Natural)

Farbe: nach Auftrag vom Client (Farblos bis Gelb)

**Trübheit:** <10

**Physical Form:** flüssig

**Dichte (g/ml):**  $1.337 \sim 1.374$ 

**Preservatives comment:** keine zusätzliche Preservatives

Solubilität: auflösbar in allen Getränke (bei jegliche Art und Temperatur)

**Produktionsmethode:** Produziert aus natürlichen Datteln nach einem komplett automatisiertem

Verfahren.

# **Produktion Specification:**

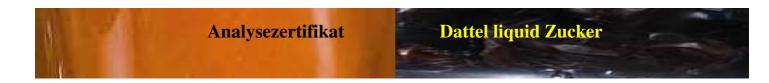
Test parameter	Unit of measurement	Result
Appearance		Dense liquid(Golden yellow)
Brix	°Bx	68 - 74
PH	PH	3.8 - 5
Acidity	meq/gr	<0.10
Color (Bx = $12$ )	ICUMSA	<900
Turbidity	NTU	<10
Polyphenol	mg/lit	450 - 750
Yeast / Mould		Negative
Total bacteria		<500
Sucrose	%	0.16 - 0.7
Fructose	%	34 - 37
Glucose	%	35 - 37
Humidity	%	18 - 25

## **Packung:**

- 1. Polyethylene Fass  $280 \pm 1$  kg food grade in Plastiktüte. (Empfehlung)
- 2. Polyethylene Fass  $1400 \pm 5$  kg with protection in food grade.
- 3. Stainless steel Tanks 20 tones.
- 4. Multi layer bags 20 tones in food grade.

Faramarz N. Dehkordi

Mobil: +49 (0) 173 385 0361 Tel.: +49 (0) 711 506 202 95 Tel.: +49 (0) 711 120 27 62 E-Mail: fdehkordi@dehkordi.de , info@dehkordi.de Website: www.dehkordi.de



## **Schutzzustand:**

#### Haltbarkeit:

Zwei Jahre nach der Produktion

## Lagerungstemperatur:

Normale Raumtemperatur

Für Zeiträume über einen Monat zwischen -4°C bis +30°C

## **Empfehlung:**

- 1. Vor der Anwendung stellen Sie sicher, dass die Packung unverletzt ist.
- 2. Keine direkten Sonnestrahlen.

# **Nebenwirkung:**

100% natürlich, kompatibel mit Körperorganen, keine Nebenwirkung bekannt.

## **Allgemeine Informationen:**

Dieses Produkt ist ein idealer Ersatz für ungesunden Raffinerie Zucker und künstlichen Süßstoff. Dattel liquid Zucker ist in der Lage in Getränken, Eisprodukte, Backwaren, Schokolade, Sirup, Champagner etc. verwendet zu werden.

# Nährwert des Produktes:

Folgende Tabelle zeigt die Bestandteile des Dattel liquid Zuckers pro 100gr:

Ingred	lients	Prote in	Carboh -ydrate	Fat	Fe	Ca	P	Vitamin A	Vitamins B1 & B2	PP	Calorie
Amo	unt.	1.2	72.00	0.002	0.002	0.06	0.06	50.00	0.0002	0.0002	296.00
Amount	gr	gr	gr	gr	gr	gr	IU	gr	gr	Kcal	

Faramarz N. Dehkordi

Mobil: +49 (0) 173 385 0361 Tel.: +49 (0) 711 506 202 95 Tel.: +49 (0) 711 120 27 62 E-Mail: fdehkordi@dehkordi.de , info@dehkordi.de Website: www.dehkordi.de



Zusätzliche Tabelle: Dattel liquid Zucker

Test	Messeinheit	Methode	Ergebnis	
Polyphenol	mg/kg	Reg. CEE n. 2676/90 Gu L311 28/10/92	48	
Glucose	%	Interne Methode	34	
Fructose	%	Interne Methode	31	
Refraktometrische Feststoffe	* Bx	DM 3/2/89 n. 51 G. U 168/89 Met 08	72	
Säuregehalt	meq/g	MA 1042:2006	< 0,1	
Farbe (ICUMSA)	Punti	Reg. CEE 1265/69	29	
Durchlässigkeit in % bei 480 nm	-	MA 1042:2006	96,8	
Chloridgehalt	mg/kg	STD MET 2001 Met. 4110	48	
Trübung	NTU	APAT CNR IRSA 2110:2003	2,3	
PH	PH	DM 3/2/89 S.O. b.51 G.U. 168/89 Met 17	6,52	
Arsen	mg/kg	ITISAN 96/35 + EPA 6010C:2000	< 0,1	
Kupfer	mg/kg	ITISAN 96/35 + EPA 6010C:2000	0,74	
Eisen	mg/kg	ITISAN 96/35 + EPA 6010C:2000	6,40	
Gesamtbakterienzahl	UFC/g	ISO 4833 : 2003	< 10	
Hefe und Pilze	UFC/g	ISO 7954 : 1987	< 10	

Faramarz N. Dehkordi

Mobil: +49 (0) 173 385 0361 Tel.: +49 (0) 711 506 202 95 Tel.: +49 (0) 711 120 27 62 E-Mail: fdehkordi@dehkordi.de , info@dehkordi.de Website: www.dehkordi.de