

DMH Agrar

Ursprung:	Südamerika
Beschreibung:	Bio-Zuckerrohrmelasse ist ein Nebenprodukt, das während der Herstellung von Bio-Rohrzucker anfällt.
Aussehen:	Braun bis dunkel braun - schwarz viskoser Sirup
Geruch / Geschmack:	Angenehm und charakteristisch nach Melasse, süß, robust und Lakritz ähnlich
Typische physische Parameter:	
Gesamtzucker	53 %
Feuchtigkeit (refraktometrisch)	27 – 32 %
Trockensubstanz (refraktometrisch)	68 – 73 %
pH-Wert (in 10% Lösung)	4 – 6
Lagerung:	Kühl (15 – 20°C), trocken, ohne direkte Sonneneinstrahlung, Melasse sollte nicht auf mehr als 40°C über einen längeren Zeitraum oder in der Verpackung erhitzt werden.
Verpackung:	Lose im TKW, IBC
Zolltarifnummer:	1703 1000
GMO-Erklärung:	Hiermit bestätigen wir, dass die EU Regulationen 1829/2003 und 1830/2003 nicht für dieses Produkt gelten
QS-ID	4031735638158
GMP+	GMP+ FSA gesichert

Die Zusammensetzung der Melasse ist abhängig von der Zusammensetzung des verarbeiteten Zuckerrohrs und daher natürlichen Schwankungen unterworfen.