

**Analysezertifikat**

**Dattel Konzentrat**

- Product characteristics:** Dattel Konzentrat (100% Natural)
- Farbe:** Gelb bis Dunkelbraun
- Trübheit:** 2~18 NTU
- Physical Form:** flüssig
- Dichte (g/ml) :** 1.318 ~ 1.381
- 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	Reference
Appearance	—	Dense liquid	Dense liquid
Brix	° Bx	72	65-75
PH	PH	3.8 - 4	3.5-4
Acidity	meq/gr	0.014	<1
Color (Bx = 12)	ICUMSA	1650	<2000
Turbidity	NTU	8.00	2~18
Polyphenol	mg/lit	1400	250~1500
SHMF	mg/lit	18.20	5~37
Microbiological contaminat (fungus and fermentation)	—	<10	<10
Total bacteria	—	<10	<10

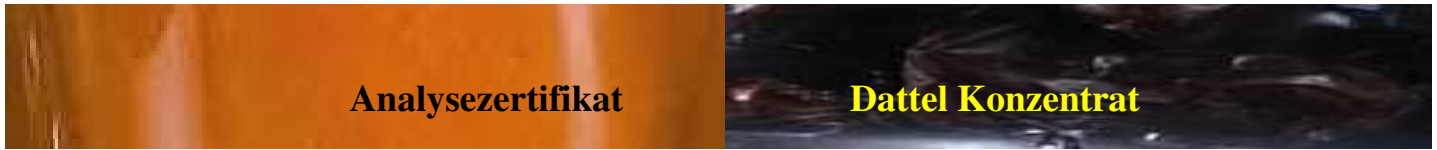
**Packung:**

1. Polyethylene Fass 280 ± 1 kg food grade in Plastiktüte. (Empfehlung)
2. Polyethylene Fass 1400 ± 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](mailto:fdehkordi@dehkordi.de) , [info@dehkordi.de](mailto:info@dehkordi.de) Website: [www.dehkordi.de](http://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 Sonnenstrahlen.

**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 der Dattel Konzentrat pro 100gr:

Ingredients	Protein	Carbohydrate	Fat	Fe	Vitamin A	Vitamins B1 & B2	PP	Calorie
Amount	1.2 gr	73.00 gr	0.0025 gr	0.0025 gr	50.00 IU	0.0002 gr	0.0002 gr	320.00 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](mailto:fdehkordi@dehkordi.de) , [info@dehkordi.de](mailto:info@dehkordi.de) Website: [www.dehkordi.de](http://www.dehkordi.de)

**Analysezertifikat**

**Dattel Konzentrat**

Zusätzliche Tabelle: Dattel Konzentrat

Test	Messeinheit	Methode	Ergebnis
Asche	%	ÎTISAN 96/35	2,14
Polyphenol	mg/kg	Reg. CEE n. 2676/90 Gu L311 28/10/92	256
Glucose	%	Interne Methode	32
Fructose	%	Interne Methode	29
Refraktometrische Feststoffe	* Bx	DM 3/2/89 n. 51 G. U 168/89 Met 08	71
Säuregehalt	meq/g	MA 1042:2006	0,11
Farbe (ICUMSA)	Punti	Reg. CEE 1265/69	375
Durchlässigkeit in % bei 480 nm	-	MA 1042:2006	72,9
Chloridgehalt	mg/kg	STD MET 2001 Met. 4110	2130
Trübung	NTU	APAT CNR IRSA 2110:2003	2,2
Hydroxymethyl-furfural	mg/kg	DM 25/07/2003 G.U. n 185 11/08/2003	54
PH	PH	DM 3/2/89 S.O. b.51 G.U. 168/89 Met 17	4,4
Arsen	mg/kg	ITISAN 96/35 + EPA 6010C:2000	0,18
Kupfer	mg/kg	ITISAN 96/35 + EPA 6010C:2000	1,42
Eisen	mg/kg	ITISAN 96/35 + EPA 6010C:2000	41,6
Gesamtbakterienzahl	UFC/g	ISO 4833 : 2003	20
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](mailto:fdehkordi@dehkordi.de) , [info@dehkordi.de](mailto:info@dehkordi.de) Website: [www.dehkordi.de](http://www.dehkordi.de)