



Art.-Nr.: G 200	Kirschsirup (konserviert); Sirupus Cerasi
1. <u>Herstelldaten</u> 1.1. <u>Zusammensetzung</u> Invertzuckersirup, Kirschsaftkonzentrat auf Saftstärke rückverdünnt, Konservierungsstoffe: Natriumbenzoat und Kaliumsorbat. Die Herstellung erfolgt unter Verwendung von 35% Saft.	
2. <u>Qualitätsdaten</u> 2.1. <u>Eigenschaften</u> 2.1.1. Aussehen 2.1.2. Geruch / Geschmack 2.1.3. Löslichkeit / Mischbarkeit 2.2. <u>Identität</u> 2.2.1. 2.2.2. Brechungsindex 2.3. <u>Reinheit</u> 2.3.1. Dichte (g/ml) 2.3.2. Mikrobielle Reinheit (5.1.4) 2.3.2.1. TAMC (2.6.12) 2.3.2.2. TYMC (2.6.12) 2.3.2.3 E. coli (2.6.31)	Kirschrot gefärbter Sirup. Charakteristischer Geruch und Geschmack nach Kirschen. Mischbar mit Wasser Der Sirup muss den Eigenschaften entsprechen. 1,440 bis 1,457 1,29 bis 1,33 Max 200 KBE/g Max 20 KBE/g Max 0 KBE/g
3. <u>Konservierung</u>	0,02 % (m/m) E 211 (Natriumbenzoat) 0,01 % (m/m) E 202 (Kaliumsorbat)
4. <u>Hinweis</u>	Sofern keine Angaben gemacht werden, erfolgen die Prüfungen nach den Methoden des jeweils gültigen Arzneibuchs.
5. <u>Literatur</u>	Apothekengerechte PV, 14. Akt.-Lfg. 2011 (Himbeersirup)