

# Einfacher Sirup offizinal

## Sirupus simplex officinalis

### Herstellung

Gereinigtes Wasser .....	100 g
Saccharose .....	160 g
Ethanol 96%.....	3,0 g
Methyl-4-hydroxybenzoat .....	0,230 g
Propyl-4-hydroxybenzoat .....	0,115 g

Die Saccharose wird mit Wasser zum Sirup verkocht. Zu je 100,0 g des heißen Sirups wird unter Umrühren bei 50°C 1,0 g der ethanolischen Alkyl-4-hydroxybenzoat-Lösung hinzugegeben. Anschließend wird der Sirup heiß filtriert.

### Eigenschaften

Aussehen: klare, farblose bis gelbliche, niedrig viskose Flüssigkeit  
Geruch: charakteristisch

### Lagerung

In dicht verschlossenen, möglichst vollständig gefüllten Behältnissen, bei höchstens 25 °C.

**1 Monat ab Herstellung haltbar**