

**FORM**

Flüssig

**KATEGORIE**

Sirup

**URSPRUNG**

Hafer

**VERFEINERUNG**

none



Farbe

**BESCHREIBUNG**

Flüssiger Hafersirup, durch die Hydrolyse des Hafermehl mit Hilfe natürlicher (GMO-freier) Enzyme gewonnen. Der Sirup ist dunkel orangefarben und schmeckt nach Hafer.

**KENNZEICHNUNG**

Nicht raffinierter Hafersirup, Hafer-Extrakt.

**GEBRAUCH**

Molkerei- und Zerealien (Getränke, Joghurte, Desserts usw.), Kekse, Eiscremes, Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Soßen, usw. Achtung, eine enzymatische Restaktivität ist möglich.

**FUNKTIONALITÄT**

Viskosität, Deckung, getreidegeschmack, Knuspervermögen, Konzentrate für Getränke auf pflanzlicher und Desserts.

\* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

Diese vorläufigen analytischen Werte spiegeln den derzeitigen Stand unserer Kenntnisse wieder und bilden keine Garantie.

Letzte Aktualisierung: 22/04/2025

**ANALYSE**

Brix	71±2
Dextroseäquivalent (DE)	18

**NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 71 BRIX**

<b>Energie (Kcal)</b>	<b>314</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1314</b>
<b>Fettgehalt g</b>	<b>6</b>
davon gesättigte Fettsäuren	1
<b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b>	<b>62.5</b>
davon Gesamtzucker	5.6
davon Kohlenhydraten >DP2	56.9
<b>Eiweiß g</b>	<b>2.6</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.03</b>

	IN TROCKENMASSE	BEI 71 BRIX
<b>Gesamtzucker</b>	<b>7.9</b>	<b>5.6</b>
davon Glukose	1	0.7
davon Maltose	6	4.3
davon Sukrose	0.9	0.6

pH	4.5 - 6.5
Wasseraktivität	0.91
Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 71 brix	9000

**MINERALIEN (PPM)**

Kalium	2600
Eisen	1
Kalzium	20
Magnesium	190
Phosphor	1300

**MIKROBIOLOGIE**

Mesophile Keime /g	<10000
Schimmel /g	<500
Hefen /g	<500
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus Cereus /g	<500
Salmonellen /25g	Abw
Monozytogene Listeria /25g	Abw

**FORM**

Flüssig

**KATEGORIE**

Sirup

**URSPRUNG**

Hafer

**VERFEINERUNG**

none



Farbe

**ALLERGENE****PRESENCE SPUREN  
(J/N/VALUE) (J/N/VALUE)**

Glutenhaltiges Getreide und deren Erzeugnisse	J	J
Gluten	J	J
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	N	N
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Sulfite > 10 ppm	N	N
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N

**USAGE RECOMMENDATIONS**

UHT oder Wärmebehandlung empfohlen, wenn das Produkt verdünnt ist (z. B. bei pflanzlichen Getränken).

\* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

Diese vorläufigen analytischen Werte spiegeln den derzeitigen Stand unserer Kenntnisse wieder und bilden keine Garantie.

Letzte Aktualisierung: 22/04/2025

**ZERTIFIZIERUNGEN**

- Kosher, Halal

**KONTAMINANTEN**

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC, 2005/396/EC

**LAGERUNG\***

- 120 Tage in CO2 inerted container bei <12°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 30 Tage)

Wir empfehlen, unsere Sirupe sofort nach dem Öffnen vollständig zu verbrauchen.

Wenn Sie das Produkt nach MHD noch verwenden möchten, empfehlen wir Ihnen, den pH-Wert zu messen, und Sie sicherzustellen, dass keine sichtbaren Schimmelpilze oder Fermentationsgeruch vorhanden sind, und eine Analyse auf die Gesamtzahl der Keime/Hefen/Schimmel durchzuführen.

**VERPACKUNG\*\***

- 1300kg

**ZOLLTARIFNUMMER\***

- 1702 3090