

## FORM

Flüssig



Farbe

## KATEGORIE

Basis für pflanzliche Produkte

## URSPRUNG

Hafer

## VERFEINERUNG

none

## BESCHREIBUNG

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

## KENNZEICHNUNG

Hafer (%).

## GEBRAUCH

Pflanzliche Produkte ( Getränke, Joghurte, Desserts, Eiscremes,... ) Achtung, eine enzymatische Restaktivität ist möglich.

## FUNKTIONALITÄT

Basis für pflanzliche Produkte: Getränke, Joghurte, Desserts, Eiscremes,...

## ANALYSE

Brix	71±2
------	------

Dextroseäquivalent (DE)	18
-------------------------	----

### NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 71 BRIX

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

### IN TROCKENMASSE BEI 71 BRIX

Gesamtzucker	7.9	5.6
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

\* 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

FORM	ALLERGENE	PRESENCE (J/N/VALUE)	SPUREN (J/N/VALUE)
Flüssig	Glutenhaltiges Getreide und deren Erzeugnisse	J	J
<b>KATEGORIE</b>	Gluten	J	J
Basis für pflanzliche Produkte	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
<b>URSPRUNG</b>	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Hafer	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
<b>VERFEINERUNG</b>	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
none	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
<b>USAGE RECOMMANDATIONS</b>	Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	N	N
UHT oder Wärmebehandlung empfohlen, wenn das Produkt verdünnt ist (z. B. bei pflanzlichen Getränken).	Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich	Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Diese vorläufigen analytischen Werte spiegeln den derzeitigen Stand unserer Kenntnisse wieder und bilden keine Garantie.	Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Letzte Aktualisierung: 22/04/2025	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



Farbe

ZERTIFIZIERUNGEN
● Kosher, Halal
<b>KONTAMINANTEN</b>
● Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC, 2005/396/EC
<b>LAGERUNG*</b>
● 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.
<b>VERPACKUNG**</b>
● 1300kg
<b>ZOLLTARIFNUMMER*</b>
● 1702 3090