

Natu-Oat 17-71 brix*



Farbe

KATEGORIE

Basis für pflanzliche Produkte

FORM

Flüssig

URSPRUNG

Hafer

VERFEINERUNG

Keine

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,...

ZERTIFIZIERUNGEN

- Kosher, Halal

ALLERGENE

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2011/1169/EC
- Gluten

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/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

- * Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

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