

# Natu-Oat 17\*



Farbe

## KATEGORIE

Sirup

## FORM

Flüssig

## URSPRUNG

Hafer

## VERFEINERUNG

Keine

## 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 Zeralien (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.

## ZERTIFIZIERUNGEN

- Kosher, Halal

## ALLERGENE

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

## KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC

## LAGERUNG\*

- 120 Tage in CO<sub>2</sub> 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 |             |
|-----------------------------------|-------------|
| <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    |



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