# Natu-Oat 17\*



KATEGORIE FORM

Sirup Flüssig

URSPRUNG VERFEINERUNG

Hafer 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

- Entsprechended EU-Rictlinie: 2011/1169/EC
- Gluten

### KONTAMINANTEN

• Entsprechended EU-Rictlinie: 2023/915/EC

#### LAGERUNG\*

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<br>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         |

|  | рН                                      | 4.5 - 6.5 |
|--|---|-----------|
|  | Wasseraktivität                         | 0.91      |
|  | Viskosität bei 25 Ĉ (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    |
|                            |        |

