

## FORM

Flüssig

## KATEGORIE

Basis für pflanzliche Produkte

## URSPRUNG

Hafer

## VERFEINERUNG

Keine



Farbe

## ANALYSE

Brix	71±2
Dextroseäquivalent (DE)	28

### NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 71 BRIX

<b>Energie (Kcal)</b>	<b>302</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1262</b>
<b>Fettgehalt g</b>	<b>4.5</b>
davon gesättigte Fettsäuren	0.7
<b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b>	<b>57.5</b>
davon Gesamtzucker	10.5
davon Kohlenhydraten >DP2	47
<b>Eiweiß g</b>	<b>7.1</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.1</b>

## BESCHREIBUNG

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

## KENNZEICHNUNG

Hafer (%).

## GEBRAUCH

Basis für Barista-Haferdrink. Achtung: Eine enzymatische Restaktivität ist möglich.

## FUNKTIONALITÄT

Getreidegeschmack, Schaumbildung

\* 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

	IN TROCKENMASSE	BEI 71 BRIX
davon Glukose	4	2.5
davon Maltose	9	6.5
davon Sukrose	2	1.5

pH	5.0-7.0
Wasseraktivität	0.9
Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 71 brix	7500

## MINERALIEN (PPM)

Kalium	2500
Eisen	2.5
Kalzium	25
Magnesium	120
Phosphor	1370

## 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

Basis für pflanzliche Produkte

## URSPRUNG

Hafer

## VERFEINERUNG

Keine



Farbe

## ALLERGENE

PRESENCE (J/N/VALUE) SPUREN (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 RECOMMANDATIONS

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

- EU 2018/848: Biologisch angebautes Produkt - Certisys BE-BIO-01\*
- Kosher, Halal

## KONTAMINANTEN

- Entsprechende 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