

**FORM**

Flüssig

**KATEGORIE**

Sirup

**URSPRUNG**

Hafer

**VERFEINERUNG**

Keine



Farbe

**BESCHREIBUNG**

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

**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.

\* 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

**ANALYSE**

Brix	75±2
Dextroseäquivalent (DE)	38

**NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 75 BRIX**

<b>Energie (Kcal)</b>	<b>323</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1350</b>
<b>Fettgehalt g</b>	<b>5.5</b>
davon gesättigte Fettsäuren	0.9
<b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b>	<b>66</b>
davon Gesamtzucker	31.5
davon Kohlenhydraten >DP2	34.5
<b>Eiweiß g</b>	<b>2.3</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.13</b>

	IN TROCKENMASSE	BEI 75 BRIX
<b>Gesamtzucker</b>	<b>42</b>	<b>31.5</b>
davon Glukose	2	1.5
davon Maltose	39	29.5
davon Sukrose	1	0.5

pH	4.5 - 6.5
Wasseraktivität	0.83
Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 75 brix	6000

**MINERALIEN (PPM)**

Kalium	2530
Eisen	1
Kalzium	40
Magnesium	240
Phosphor	1310

**MIKROBIOLOGIE**

Mesophile Keime /g	<10000
Schimmel /g	<150
Hefen /g	<300
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus Cereus /g	<100
Salmonellen /25g	Abw
Monozytogene Listeria /25g	Abw

**FORM**

Flüssig

**KATEGORIE**

Sirup

**URSPRUNG**

Hafer

**VERFEINERUNG**

Keine



Farbe

**ALLERGENE****PRESENCE SPUREN  
(J/N/VALUE) (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 RECOMMENDATIONS**

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**

- Kosher, Halal

**KONTAMINANTEN**

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC, 2005/396/EC

**LAGERUNG\***

- 120 Tage in container bei <12°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 30 Tage)
- 14 Tage in bulk bei <25°C

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\*\***

- 25kg
- 280kg
- 1350kg
- bulk-kg

**ZOLLTARIFNUMMER\***

- 1702 3090