

FORM

Flüssig

KATEGORIE

Basis für pflanzliche Produkte

URSPRUNG

Hafer

VERFEINERUNG

Keine



Farbe

ANALYSE

Brix	75±2
Dextroseäquivalent (DE)	38

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 75 BRIX

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

BESCHREIBUNG

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

KENNZEICHNUNG

Hafer (%).

GEBRAUCH

Pflanzliche Produkte (Getränke, Joghurte, Desserts, Eiscremes,...) Achtung, eine enzymatische Restaktivität ist möglich.

FUNKTIONALITÄT

Basis für pflanzliche Produkte: Getränke, Joghurte, Desserts, Eiscremes,...

* 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 75 BRIX
Gesamtzucker	42	31.5
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

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

- 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