

FORM

Flüssig



Farbe

KATEGORIE

Basis für pflanzliche Produkte

URSPRUNG

Hafer

VERFEINERUNG

Keine

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 (%).

GE BRAUCH

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

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

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	ALLERGENE	PRESENCE (J/N/VALUE)	SPUREN (J/N/VALUE)
Flüssig	Glutenhaltiges Getreide und deren Erzeugnisse	J	J
KATEGORIE	Farbe	Gluten	J
Basis für pflanzliche Produkte	Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
URSPRUNG	Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Hafer	Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
VERFEINERUNG	Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Keine	Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
USAGE RECOMMANDATIONS		Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	N
UHT oder Wärmebehandlung empfohlen, wenn das Produkt verdünnt ist (z. B. bei pflanzlichen Getränken).		Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	N
		Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	N
		Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	N
		Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	N
		Sulfite > 10 ppm	N
		Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	N
		Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	N
ZERTIFIZIERUNGEN			
<ul style="list-style-type: none"> ● Kosher, Halal 			
KONTAMINANTEN			
<ul style="list-style-type: none"> ● Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC, 2005/396/EC 			
LAGERUNG*			
<ul style="list-style-type: none"> ● 120 Tage in container bei <12°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 30 Tage) ● 14 Tage in bulk bei <25°C 			
<p>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.</p>			
VERPACKUNG**			
<ul style="list-style-type: none"> ● 25kg ● 280kg ● 1350kg ● bulk-kg 			
ZOLLTARIFNUMMER*			
<ul style="list-style-type: none"> ● 1702 3090 			