

Natu-Oat 35-75 bx*



KATEGORIE

Basis für pflanzliche Produkte

FORM

Flüssig

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 (%).

GEBRAUCH

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

FUNKTIONALITÄT

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

ZERTIFIZIERUNGEN

- Kosher, Halal

ALLERGENE

- Entsprechended EU-Richtlinie: 2011/1169/EC
- Gluten Präsenz

KONTAMINANTEN

- Entsprechended EU-Richtlinie: 1881/2006/EC

LAGERUNG*

- 120 Tage in container bei <12°C
- 14 Tage in bulk bei <25°C

VERPACKUNG**

- 1350kg
- bulk-kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 1702 3090

- * Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich.

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	<1
Monozytogene Listeria /25g	<1



Diese vorläufigen analytischen Werte spiegeln den derzeitigen Stand unserer Kenntnisse wieder und bilden keine Garantie.