

Natu-Oat 35*



Farbe

KATEGORIE

Sirup

FORM

Flüssig

URSPRUNG

Hafer

VERFEINERUNG

Keine

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 Zerialien (Getränke, Joghurte, Desserts usw.), Kekse, Eiscremes, Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Soßen, Babynahrung usw. Achtung, eine enzymatische Restaktivität ist möglich.

FUNKTIONALITÄT

Viskosität, Deckung, getreidegeschmack, Knuspervermögen, Konzentrate für Getränke auf pflanzlicher und Desserts.

ZERTIFIZIERUNGEN

- Kosher, Halal

ALLERGENE

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

KONTAMINANTEN

- Entsprechend 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.