

## **FORM**

Flüssig

# **KATEGORIE**

Basis für pflanzliche Produkte

# Farbe

### **URSPRUNG**

Hafer

#### VERFEINERUNG

none

# **BESCHREIBUNG**

FlüssigesHaferbasis , 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

# **ANALYSE**

Brix	78±2
Dextroseäquivalent (DE)	62
NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 78 BRIX	
Energie (Kcal)	335
Energie (KJ)	1400
Fettgehalt g	6.5
davon gesättigte Fettsäuren	1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	67
davon Gesamtzucker	52.5
davon Kohlenhydraten >DP2	14.5
Eiweiß g	2
Salz g	0.05

	IN TROCKENMASSE	BEI 78 BRIX
Gesamtzucker	67	52.5
davon Glukose	33	26
davon Maltose	33	26
davon Sukrose	1	0.5

рН	4.5 - 6.5
Wasseraktivität	0.73
Viskosität bei $25^{\circ}\!$	15000
Färbung (EBC-Lösung 10%)	1

# MINERALIEN (PPM)

Kalium	2860
Eisen	2
Kalzium	65
Magnesium	260
Phosphor	1600

# 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**



Basis für pflanzliche Produkte

# Farbe

### **URSPRUNG**

Hafer

## VERFEINERUNG

# **USAGE RECOMMANDATIONS**

UHT oder Wärmebehandlung empfohlen, wenn das Produkt verdünnt ist (z. B. bei pfanzlichen 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

ALLERGENE	PRESENCE (J/N/VALUE) (J	
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

## ZERTIFIZIERUNGEN

## KONTAMINANTEN

• Entsprechended EU-Richtlinie: 2023/915/EC, 2005/396/EC

## LAGERUNG\*

• 270 Tage in container bei <25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage)

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\*\*** 

# **ZOLLTARIFNUMMER\***

• 1702 30 90