

Natu-Oat 62-78bx*



Farbe

KATEGORIE

Basis für pflanzliche Produkte

FORM

Flüssig

URSPRUNG

Hafer

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Flüssiges Haferbasis, durch die Hydrolyse des Hafermehls 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

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

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 1881/2006/EC

LAGERUNG*

- 270 Tage in container bei <25°C

VERPACKUNG**

- 1350kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 1702 30 90

- * Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich.

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

pH	4.5 - 6.5
Wasseraktivität	0.73
Viskosität bei 25°C (mPa.s) bei 78 brix	15000
Färbung (EBC-Lösung 10%)	/

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	<1
Monozytogene Listeria /25g	<1



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