

# Natu-Oat 62\*



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 süß.

## KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Hafersirup, Hafer-Extrakt.

## GEBRAUCH

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

## FUNKTIONALITÄT

Getreidegeschmack, Füllstoff, Deckung, Knusprigmacher.

## 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
<b>NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 78 BRIX</b>	
<b>Energie (Kcal)</b>	<b>335</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1400</b>
<b>Fettgehalt g</b>	<b>6.5</b>
davon gesättigte Fettsäuren	1
<b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b>	<b>67.0</b>
davon Gesamtzucker	52.5
davon Kohlenhydraten >DP2	14.5
<b>Eiweiß g</b>	<b>2</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.05</b>

	IN TROCKENMASSE	BEI 78 BRIX
<b>Gesamtzucker</b>	<b>67</b>	<b>52.5</b>
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.