

## FORM

Getrocknet



Farbe

## KATEGORIE

Dehydrierter Sirup

## URSPRUNG

Hafer

## VERFEINERUNG

none

## ANALYSE

In Trockenmasse	96
Dextroseäquivalent (DE)	18±4

### NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 96 BRIX

<b>Energie (Kcal)</b>	<b>423</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1768</b>
<b>Fettgehalt g</b>	<b>8.1</b>
davon gesättigte Fettsäuren	1.4
<b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b>	<b>84</b>
davon Gesamtzucker	7.6
davon Kohlenhydraten >DP2	76.4
<b>Eiweiß g</b>	<b>3.5</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.04</b>

## BESCHREIBUNG

Dehydrierter Hafersirup, der durch Hydrolyse von Hafermehl, unter Verwendung natürlicher GVO-freier Enzyme, gewonnen, und anschließend getrocknet wird. Beige Farbe mit Hafergeschmack.

## KENNZEICHNUNG

Dehydrierter, nicht raffinierter Hafersirup, Haferextrakt

## GE BRAUCH

Kekse, Milchprodukte (Getränke, Joghurt, Desserts,...), Eiscreme, Pharmazie, Kosmetik,... Achtung, eine enzymatische Restaktivität ist möglich.

## FUNKTIONALITÄT

Getreidegeschmack/ Antikristallisierend/ Füllstoff/ Viscosität/ Knusprigmacher,

\* 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

	IN TROCKENMASSE	BEI 96 %TM
<b>Gesamtzucker</b>	<b>7.9</b>	<b>7.6</b>
davon Glukose	1	0.9
davon Maltose	6	5.8
davon Sukrose	0.9	0.9

pH	4.5 - 6.5
----	-----------

## MINERALIEN (PPM)

Kalium	3515
Eisen	1
Kalzium	27
Magnesium	250
Phosphor	1750

## MIKROBIOLOGIE

Mesophile Keime /g	<10000
Schimmel /g	<500
Hefen /g	<500
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus Cereus /g	<500
Salmonellen /25g	Abw
Monozyogene Listeria /25g	Abw

<b>FORM</b>	
Getrocknet	
<b>KATEGORIE</b>	Farbe
Dehydrierter Sirup	
<b>URSPRUNG</b>	Hafer
Hafer	
<b>VERFEINERUNG</b>	none

## 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)	SPUREN (J/N/VALUE)
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

- Kosher, Halal

## KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC, 2005/396/EC

## LAGERUNG\*

- 720 Tage in Säcke bei <25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage)

## VERPACKUNG\*\*

- 25kg

## ZOLLTARIFNUMMER\*

- 1702 3090