

FORM

Getrocknet



Farbe

KATEGORIE

Dehydrierter Sirup

URSPRUNG

Hafer

VERFEINERUNG

none

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

GEBRAUCH

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

ANALYSE

In Trockenmasse	96
Dextroseäquivalent (DE)	25±4
NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 96 BRIX	
Energie (Kcal)	423
Energie (kJ)	1768
Fettgehalt g	8.1
davon gesättigte Fettsäuren	1.4
Gesamtkohlenhydrate g/100g	84
davon Gesamtzucker	14.9
davon Kohlenhydraten >DP2	69.1
Eiweiß g	3.5
Salz g	0.04

	IN TROCKENMASSE	BEI 96 %TM
Gesamtzucker	15.5	14.9
davon Glukose	2	1.9
davon Maltose	12	11.6
davon Sukrose	1.5	1.4

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

FORM	
Getrocknet	
KATEGORIE	Farbe
Dehydrierter Sirup	
URSPRUNG	Hafer
Hafer	
VERFEINERUNG	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*

- 17023090