

FORM

Flüssig



Farbe

KATEGORIE

Sirup

URSPRUNG

Hafer

VERFEINERUNG

none

BESCHREIBUNG

Flüssiges Bio-Hafersirup, durch die Hydrolyse des Hafermehl mit Hilfe natürlicher (GMO-freier) Enzyme gewonnen. Der Sirup ist dunkel orangefarben und schmeckt nach Hafer.

KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Hafersirup, Hafer-Extrakt.

GEBRAUCH

Molkerei- und Zeralien (Getränke, Joghurte, Desserts usw.), Kekse, Eiscremes, Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Soßen, usw. Achtung, eine enzymatische Restaktivität ist möglich.

FUNKTIONALITÄT

Viskosität, Deckung, getreidegeschmack, Knuspervermögen, Basis für Getränke auf pflanzlicher und Desserts.

* 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 71±2

Dextroseäquivalent (DE) 18

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 71 BRIX

Energie (Kcal)	310
Energie (kJ)	1296
Fettgehalt g	5.5
davon gesättigte Fettsäuren	0.9
Gesamtkohlenhydrate g/100g	63
davon Gesamtzucker	6
davon Kohlenhydraten >DP2	57
Eiweiß g	2.1
Salz g	0.03

IN TROCKENMASSE BEI 71 BRIX

Gesamtzucker	8.5	6
davon Glukose	1	0.7
davon Maltose	6.9	4.9
davon Sukrose	0.6	0.4

pH 4.5 - 6.5

Wasseraktivität 0.9

Viskosität bei 25°C (mPa.s) bei 71 brix 8500

MINERALIEN (PPM)

Kalium	2300
Eisen	1
Kalzium	40
Magnesium	350
Phosphor	1600

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
Monozytogene Listeria /25g	Abw

FORM	
Flüssig	
KATEGORIE	Farbe
Sirup	
URSPRUNG	
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

- EU 2018/848: Biologisch angebautes Produkt - Certisys BE-BIO-01*
- Kosher, Halal

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC

LAGERUNG*

- 120 Tage in CO2 inerter container bei <12°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 30 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**

- 1300kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 1702 3090