Sipa-Oat 17-71 brix (LS - Low sugar)*



FORM

Flüssig **KATEGORIE**

Basis für pflanzliche Produkte

Farbe

URSPRUNG

Hafer

VERFEINERUNG

BESCHREIBUNG

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

KENNZEICHNUNG

Hafer (%).

GEBRAUCH

Pflanzliche Produkte (Getränke, Joghurte, Desserts, Eiscremes,...) Achtung, eine enzymatische Restaktivität ist möglich.

FUNKTIONALITÄT

Basis für pflanzliche Produkte: Getränke, Joghurte, Desserts, Eiscremes,...

* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten

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 TROCKENM	BEI 71 BRIX ASSE
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° (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

Sipa-Oat 17-71 brix (LS - Low sugar)*



FORM

Flüssig

KATEGORIE

Basis für pflanzliche Produkte



Farbe

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) (J	SPUREN /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

KONTAMINANTEN

• Entsprechended EU-Richtlinie: 2023/915/EC

LAGERUNG*

• 120 Tage in drums 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**

ZOLLTARIFNUMMER*

• 1702 3090