

## FORM

Flüssig



## KATEGORIE

Basis für pflanzliche Produkte

## URSPRUNG

Hafer

## VERFEINERUNG

Keine

## ANALYSE

Brix	71±2
------	------

Dextroseäquivalent (DE)	28
-------------------------	----

### NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 71 BRIX

Energie (Kcal)	302
Energie (kJ)	1262
Fettgehalt g	4.5
davon gesättigte Fettsäuren	0.7
Gesamtkohlenhydrate g/100g	57.5
davon Gesamtzucker	10.5
davon Kohlenhydraten >DP2	47
Eiweiß g	7.1
Salz g	0.1

## BESCHREIBUNG

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

## KENNZEICHNUNG

Hafer (%).

## GE BRAUCH

Basis für Barista-Haferdrink. Achtung: Eine enzymatische Restaktivität ist möglich.

## FUNKTIONALITÄT

Getreidegeschmack, Schaumbildung

	IN TROCKENMASSE	BEI 71 BRIX
davon Glukose	4	2.5
davon Maltose	9	6.5
davon Sukrose	2	1.5

pH	5.0-7.0
----	---------

Wasseraktivität	0.9
-----------------	-----

Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 71 brix	7500
--	------

## MINERALIEN (PPM)

Kalium	2500
Eisen	2.5
Kalzium	25
Magnesium	120
Phosphor	1370

## 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

\* 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

FORM		ALLERGENE	PRESENCE (J/N/VALUE)	SPUREN (J/N/VALUE)
Flüssig		Glutenhaltiges Getreide und deren Erzeugnisse	J	J
KATEGORIE	Farbe	Gluten	J	J
Basis für pflanzliche Produkte		Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
URSPRUNG		Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Hafer		Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
VERFEINERUNG		Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Keine		Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
USAGE RECOMMANDATIONS		Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	N	N
UHT oder Wärmebehandlung empfohlen, wenn das Produkt verdünnt ist (z. B. bei pflanzlichen Getränken).		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				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● EU 2018/848: Biologisch angebautes Produkt - Certisys BE-BIO-01*</li> <li>● Kosher, Halal</li> </ul>				
KONTAMINANTEN				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC</li> </ul>				
LAGERUNG*				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 120 Tage in CO2 inerted container bei &lt;12°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 30 Tage)</li> </ul>				
<p>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.</p>				
VERPACKUNG**				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 1300kg</li> </ul>				
ZOLLTARIFNUMMER*				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 1702 3090</li> </ul>				