

FORM

Flüssig

KATEGORIE

Sirup

URSPRUNG

Hafer

VERFEINERUNG

Keine



Farbe

BESCHREIBUNG

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

KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Hafersirup, Hafer-Extrakt.

GEBRAUCH

Molkerei- und Zeralien (Getränke, Joghurte, Desserts, Eiscremes 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 | 75±2 |
| Dextroseäquivalent (DE) | 38 |

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 75 BRIX

| | |
|-----------------------------------|-------------|
| Energie (Kcal) | 316 |
| Energie (KJ) | 1321 |
| Fettgehalt g | 4 |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1.1 |
| Gesamtkohlenhydrate g/100g | 67.5 |
| davon Gesamtzucker | 32 |
| davon Kohlenhydraten >DP2 | 35.5 |
| Eiweiß g | 2.5 |
| Salz g | 0.13 |

| | IN TROCKENMASSE | BEI 75 BRIX |
|---------------------|--------------------|-------------|
| Gesamtzucker | 43 | 32 |
| davon Glukose | 2 | 1.5 |
| davon Maltose | 40 | 30 |
| davon Sukrose | 1 | 0.5 |

| | |
|--|-----------|
| pH | 4.5 - 6.5 |
| Wasseraktivität | 0.84 |
| Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 75 brix | 6000 |

MINERALIEN (PPM)

| | |
|-----------|------|
| Kalium | 2530 |
| Eisen | 1 |
| Kalzium | 40 |
| Magnesium | 240 |
| Phosphor | 1310 |

MIKROBIOLOGIE

| | |
|----------------------------|--------|
| Mesophile Keime /g | <10000 |
| Schimmel /g | <150 |
| Hefen /g | <300 |
| E.Coli /g | <10 |
| Staphylococcus Aureus /g | <10 |
| Bacillus Cereus /g | <100 |
| Salmonellen /25g | Abw |
| Monozytogene Listeria /25g | Abw |

FORM

Flüssig

KATEGORIE

Sirup

URSPRUNG

Hafer

VERFEINERUNG

Keine



Farbe

ALLERGENE**PRESENCE SPUREN
(J/N/VALUE) (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 |

USAGE RECOMMENDATIONS

UHT oder Wärmebehandlung empfohlen, wenn das Produkt verdünnt ist (z. B. bei pflanzlichen 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

ZERTIFIZIERUNGEN

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

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC

LAGERUNG*

- 120 Tage in 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**

- 25kg
- 1350kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 1702 3090