Sipa-Oat 35-75 bx*



FORM

Flüssig

KATEGORIE

Basis für pflanzliche Produkte

Farbe

URSPRUNG

Hafer

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

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

KENNZEICHNUNG

Hafer (%).

GEBRAUCH

Pflanzliche Produkte (Getränke, Joghurte, Desserts, Eiscreme, usw.) 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	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℃ (mPa.s) bei 75 brix	6000
MINIED ALLEAL (DDM)	

MINERALIEN (PPM)

Kalium	2530
Eisen	1
Kalzium	40
Magnesium	240
Phosphor	1310

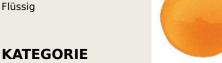
MIKROBIOLOGIE

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

Sipa-Oat 35-75 bx*



FORM



Farbe

Basis für pflanzliche Produkte

URSPRUNG

Hafer

VERFEINERUNG

Keine

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 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**

ZOLLTARIFNUMMER*

• 1702 3090