

Sipa-Oat 35*



Farbe

KATEGORIE

Sirup

FORM

Flüssig

URSPRUNG

Hafer

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Flüssiges Bio-Haferkonzentrat, durch die Hydrolyse des Hafermehls 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 Zerealien (Getränke, Joghurt, Desserts, Eiscremes usw.). Achtung, eine enzymatische Restaktivität ist möglich.

FUNKTIONALITÄT

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

ZERTIFIZIERUNGEN

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

ALLERGENE

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2011/1169/EC
- gluten Präsenz

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 1881/2006/EC

LAGERUNG*

- 120 Tage in Container bei <12°C

VERPACKUNG**

- 1350kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 1702 3090

CERTISYS BE-BIO-01*

- * Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich.

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	<1
Monozytogene Listeria /25g	<1



Diese vorläufigen analytischen Werte spiegeln den derzeitigen Stand unserer Kenntnisse wieder und bilden keine Garantie.