

FORM

Flüssig



KATEGORIE

Sirup

URSPRUNG

Hafer

VERFEINERUNG

Keine

ANALYSE

Brix 78±2

Dextroseäquivalent (DE) 62

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 78 BRIX

| | |
|-----------------------------|------|
| Energie (Kcal) | 333 |
| Energie (kJ) | 1392 |
| Fettgehalt g | 5.5 |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1 |
| Gesamtkohlenhydrate g/100g | 67 |
| davon Gesamtzucker | 52.5 |
| davon Kohlenhydraten >DP2 | 14.5 |
| Eiweiß g | 3.7 |
| Salz g | 0.05 |

BESCHREIBUNG

Flüssiger biologischer Hafersirup, durch die Hydrolyse des Hafermehl mit Hilfe natürlicher (GMO-freier) Enzyme gewonnen. Der Sirup ist dunkel orangefarben, schmeckt nach Hafer und süß.

KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Hafersirup, Hafer-Extrakt.

GEBRAUCH

Molkerei- und Zeralien (Joghurte, Desserts usw.), Kekse, Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Soßen, usw. Achtung, eine enzymatische Restaktivität ist möglich.

FUNKTIONALITÄT

Getreidegeschmack, Füllstoff, Deckung, Knusprigmacher.

| | IN TROCKENMASSE | BEI 78 BRIX |
|---------------|-----------------|-------------|
| Gesamtzucker | 67 | 52.5 |
| davon Glukose | 33 | 26 |
| davon Maltose | 33 | 26 |
| davon Sukrose | 1 | 0.5 |

pH 4.5 - 6.5

Wasseraktivität 0.74

Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 78 brix 15000

Färbung (EBC-Lösung 10%) /

MINERALIEN (PPM)

| | |
|-----------|------|
| Kalium | 2700 |
| Eisen | 2 |
| Kalzium | 40 |
| Magnesium | 310 |
| Phosphor | 1600 |

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

* 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 | |
| Flüssig | |
| KATEGORIE | Farbe |
| Sirup | |
| 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) | SPUREN (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 |

ZERTIFIZIERUNGEN

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

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC

LAGERUNG*

- 270 Tage in container bei <25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 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**

- 1350kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 1702 3090