

**VORM**

Vloeibaar



Kleur

**CATEGORIE**

Stroop

**OORSPRONG**

Haver

**DEMINERALISERING**

Geen

**BESCHRIJVING**

Vloeibare haverstroop, verkregen door hydrolyse van havermeel met behulp van natuurlijke enzymen (niet afkomstig van genetisch gewijzigde organismen). Donkeroranje van kleur, heeft de smaak van haver en is enigszins zoet.

**ETIKETTERING**

Niet geraffineerde haverstroop, haver extract.

**TOEPASSINGEN**

Zuivel- en plantaardige producten (drinkjes, yoghurt, desserts enz.), koekjes, ijsjes, producten op basis van granen (repen en ontbijtproducten), sausen, enz. Let op: enige restenzymactiviteit is mogelijk.

**FUNCTIONALITEITEN**

Viscositeit/ coating/ graansmaak/ krokant/ concentraat voor plantaardige dranken en desserts/ kleurstof, ...

\* Deze vermeldingen staan op het productetiket

Deze indicatieve analytische waarden geven de huidige stand van onze kennis weer en bieden geen garanties.

Laatst bijgewerkt: 22/04/2025

**ANALYSEN**

Brix	75±2
Dextrose-equivalent (DE)	38

**VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 75 BRIX**

<b>Energie (Kcal)</b>	<b>323</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1350</b>
<b>Vetten g</b>	<b>5.5</b>
waarvan verzadigde vetten	0.9
<b>Totaal koolhydraten g/100g</b>	<b>66</b>
waarvan totaal suikergehalte	31.5
waarvan koolhydraten >DP2	34.5
<b>Eiwitten g</b>	<b>2.3</b>
<b>Zout g</b>	<b>0.13</b>

	<b>OP DROGE STOF</b>	<b>BIJ 75 BRIX</b>
<b>Totaal suikergehalte</b>	<b>42</b>	<b>31.5</b>
waarvan glucose	2	1.5
waarvan maltose	39	29.5
waarvan sucrose	1	0.5

pH	4.5 - 6.5
Wateractiviteit	0.83
Viscositeit op 25 °C (mPa.s) bij 75 brix	6000

**MINERALEN (PPM)**

Kalium	2530
Ijzer	1
Calcium	40
Magnesium	240
Fosfor	1310

**MICROBIOLOGIE**

Mesofiele kiemen /g	<10000
Schimmels /g	<150
Gistecellen /g	<300
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<100
Salmonella /25g	Afw
Listeria monocytogenes /25g	Afw

## VORM

Vloeibaar

## CATEGORIE

Stroop

## OORSPRONG

Haver

## DEMINERALISERING

Geen



Kleur

## ALLERGENEN

## PRESENCE (Y/N/VALUE) SPOREN (Y/N/VALUE)

Glutenbevattende granen en producten op basis van glutenbevattende granen	Y	Y
Gluten	Y	Y
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren	N	N
Eieren en producten op basis van eieren	N	N
Vis en producten op basis van vis	N	N
Aardnoten en producten op basis van aardnoten	N	N
Soja en producten op basis van soja	N	N
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)	N	N
Schaalvruchten en producten op basis van noten	N	N
Selder en producten op basis van selderij	N	N
Mosterd en producten op basis van mosterd	N	N
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad	N	N
Sulfieten > 10ppm	N	N
Lupine en producten op basis van lupine	N	N
Weekdieren en producten op basis van weekdieren	N	N

\* Deze vermeldingen staan op het productetiket

Deze indicatieve analytische waarden geven de huidige stand van onze kennis weer en bieden geen garanties.

Laatst bijgewerkt: 22/04/2025

## CERTIFICERINGEN

- Kosher, Halal

## VERONTREINIGINGEN

- De desbetreffende regeling: 2023/915/EC, 2005/396/EC

## OPSLAGTIJD\*

- 120 dagen in container op <12°C (Ten minste nog 30 dagen houdbaar bij levering)
- 14 dagen in bulk op <25°C

Wij raden aan om onze siropen snel en volledig na opening te gebruiken.

Als U het product na BBD nog steeds wil gebruiken, adviseren wij U om de pH te meten, zich te vergewissen dat er geen zichtbare schimmels of fermentatiegeur aanwezig is en om een analyse uit te voeren voor het totaal aantal kiemen/gisten/schimmels

## VERPAKKING\*

- 25kg
- 280kg
- 1350kg
- bulk-kg

## DOUANE CODE\*

- 1702 3090