

# Natu-Oat 35-75 bx\*



## CATEGORIE

Basis voor plantaardige producten

## VORM

Vloeibaar

## OORSPRONG

Haver

## DEMINERALISERING

Geen

## BESCHRIJVING

Vloeibare haverbasis, 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

Haver (%).

## TOEPASSINGEN

Plantaardige producten (drinkjes, desserts, yoghurt, desserts, ijsje, enz.). Let op: enige restenzymactiviteit is mogelijk.

## FUNCTIONALITEITEN

Basis voor plantardige producten: dranken, yoghurt, ijsjes, desserts,...

## CERTIFICERINGEN

- Kosher, Halal

## ALLERGENEN

- De desbetreffende regeling: 2011/1169/EC
- Gluten aanwezigheid

## VERONTREINIGINGEN

- De desbetreffende regeling: 1881/2006/EC

## OPSLAGTIJD\*

- 120 dagen in vat op <12°C
- 120 dagen in container op <12°C

## VERPAKKING\*

- 280kg
- 1350kg

## DOUANE CODE\*

- 1702 3090

- \* Deze vermeldingen staan op het productetiket

## ANALYSEN

Brix	75±2
Dextrose-equivalent (DE)	38
<b>VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 75 BRIX</b>	
<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>

	OP DROGE STOF	BIJ 75 BRIX
<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	<1
Listeria monocytogenes /25g	<1



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