

Natu-Oat 35*



CATEGORIE

Stroop

VORM

Vloeibaar

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

FUNCTIONALITEITEN

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

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
VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 75 BRIX	
Energie (Kcal)	323
Energie (KJ)	1350
Vetten g	5.5
waarvan verzadigde vetten	0.9
Totaal koolhydraten g/100g	66
waarvan totaal suikergehalte	31.5
waarvan koolhydraten >DP2	34.5
Eiwitten g	2.3
Zout g	0.13

	OP DROGE STOF	BIJ 75 BRIX
Totaal suikergehalte	42	31.5
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.