

Natu-Oat 62-78bx*



CATEGORIE

Basis voor plantaardige producten

VORM

Vloeibaar

OORSPRONG

Haver

DEMINERALISERING

Geen

BESCHRIJVING

Vloeibare haver basis, 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*

- 270 dagen in container op <25°C

VERPAKKING*

- 1350kg

DOUANE CODE*

- 1702 30 90

- * Deze vermeldingen staan op het productetiket

ANALYSEN

Brix	78±2
Dextrose-equivalent (DE)	62

VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 78 BRIX	
Energie (Kcal)	335
Energie (KJ)	1400
Vetten g	6.5
waarvan verzadigde vetten	1
Totaal koolhydraten g/100g	67
waarvan totaal suikergehalte	52.5
waarvan koolhydraten >DP2	14.5
Eiwitten g	2
Zout g	0.05

	OP DROGE STOF	BIJ 78 BRIX
Totaal suikergehalte	67	52.5
waarvan glucose	33	26
waarvan maltose	33	26
waarvan sucrose	1	0.5

pH	4.5 - 6.5
Wateractiviteit	0.73
Viscositeit op 25°C (mPa.s) bij 78 brix	15000
Kleuring (EBC-oplossing 10%)	/

MINERALEN (PPM)

Kalium	2860
Ijzer	2
Calcium	65
Magnesium	260
Fosfor	1600

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.