

Natudry-Oat 17*



Kleur

CATEGORIE

Gedehydrateerde stroop

VORM

Gedehydrateerd

OORSPRONG

Haver

DEMINERALISERING

Geen

BESCHRIJVING

Gedehydrateerde haverstroop, verkregen door hydrolyse van havermeel met behulp van natuurlijke enzymen (niet afkomstig van genetisch gewijzigde organismen), daarna droging door spray drying. Beige poeder met een haversmaak, en brengt na oplossing viscositeit mee.

ETIKETTERING

Gedehydrateerde niet geraffineerde haversstroop/extract.

TOEPASSINGEN

Koekjes, zuivelproducten (drankjes, yoghurt, desserts, ...), ijsjes, farmaceutische producten, cosmetica enz. Let op: enige restenzymactiviteit is mogelijk.

FUNCTIONALITEITEN

Graansmaak/ anti-kristallisatie/ viscositeit/ vulstof/structuur/ krokant.

CERTIFICERINGEN

- Kosher, Halal

ALLERGENEN

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

VERONTREINIGINGEN

- De desbetreffende regeling: 1881/2006/EC

OPSLAGTIJD*

- 720 dagen in zak op <25°C

VERPAKKING*

- 25kg

DOUANE CODE*

- 17023090

- * Deze vermeldingen staan op het productetiket

ANALYSEN

Op droge stof	96
Dextrose-equivalent (DE)	18±4

VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 96 BRIX	
Energie (Kcal)	423
Energie (KJ)	1768
Vetten g	8.1
waarvan verzadigde vetten	1.4
Totaal koolhydraten g/100g	84
waarvan totaal suikergehalte	7.6
waarvan koolhydraten >DP2	76.4
Eiwitten g	3.5
Zout g	0.04

	OP DROGE STOF	BIJ 96 % DS
Totaal suikergehalte	7.9	7.6
waarvan glucose	1	0.9
waarvan maltose	6	5.8
waarvan sucrose	0.9	0.9

pH	4.5 - 6.5
----	-----------

MINERALEN (PPM)

Kalium	3515
Ijzer	1
Calcium	27
Magnesium	250
Fosfor	1750

MICROBIOLOGIE

Mesofiele kiemen /g	<10000
Schimmels /g	<500
Gistecellen /g	<500
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<500
Salmonella /25g	<1
Listeria monocytogenes /25g	<1



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