

# Sipa-Oat 62-78 bx\*



## CATEGORIE

Basis voor plantaardige producten

## VORM

Vloeibaar

## OORSPRONG

Haver

## DEMINERALISERING

Geen

## BESCHRIJVING

Vloeibare biologische 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

- EU 848/2018: producten afkomstig uit de biologische landbouw - Certisys BE-BIO-01\*
- 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

## CERTISYS BE-BIO-01\*

- \* Deze vermeldingen staan op het productetiket

## ANALYSEN

Brix	78±2
Dextrose-equivalent (DE)	62
<b>VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 78 BRIX</b>	
<b>Energie (Kcal)</b>	<b>333</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1392</b>
<b>Vetten g</b>	<b>5.5</b>
waarvan verzadigde vetten	1
<b>Totaal koolhydraten g/100g</b>	<b>67</b>
waarvan totaal suikergehalte	52.5
waarvan koolhydraten >DP2	14.5
<b>Eiwitten g</b>	<b>3.7</b>
<b>Zout g</b>	<b>0.05</b>

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

pH	4.5 - 6.5
Wateractiviteit	0.74
Viscositeit op 25°C (mPa.s) bij 78 brix	15000
Kleuring (EBC-oplossing 10%)	/

## MINERALEN (PPM)

Kalium	2700
Ijzer	2
Calcium	40
Magnesium	310
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.