

Sipa-Oat 62*



CATEGORIE

Stroop

VORM

Vloeibaar

OORSPRONG

Haver

DEMINERALISERING

Geen

BESCHRIJVING

Vloeibare biologische 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 zoet.

ETIKETTERING

Niet geraffineerde haverstroop, haver extract.

TOEPASSINGEN

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

FUNCTIONALITEITEN

Graansmaak/ viscositeit/ coating/ krokant.

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 3090

CERTISYS BE-BIO-01*

- * Deze vermeldingen staan op het productetiket

ANALYSEN

Brix	78±2
Dextrose-equivalent (DE)	62
VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 78 BRIX	
Energie (Kcal)	333
Energie (KJ)	1392
Vetten g	5.5
waarvan verzadigde vetten	1
Totaal koolhydraten g/100g	67
waarvan totaal suikergehalte	52.5
waarvan koolhydraten >DP2	14.5
Eiwitten g	3.7
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	0.74
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.