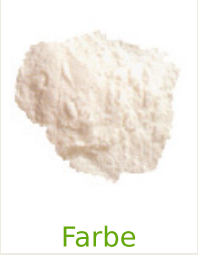
Natu-Oat 17*

FORM

Flüssig



Farbe

KATEGORIE

Sirup

URSPRUNG

Hafer

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Flüssiger Hafersirup, durch die Hydrolyse des Hafermehl mit Hilfe natürlicher (GMO-freier) Enzyme gewonnen. Der Sirup ist dunkel orangefarben und schmeckt nach Hafer.

KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Hafersirup, Hafer-Extrakt.

GEBRAUCH

Molkerei- und Zeralien (Getränke, Joghurte, Desserts usw.), Kekse, Eiscremes, Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Soßen, usw. Achtung, eine enzymatische Restaktivität ist möglich. UHT oder Wärmebehandlung empfohlen, wenn das Produkt verdünnt ist (z. B. bei pfanzlichen Getränken).

FUNKTIONALITÄT

Viskosität, Deckung, getreidegeschmack, Knuspervermögen,Konzentrate für Getränke auf pflanzlicher und Desserts.

* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

Diese vorläufigen analytischen Werte spiegeln den derzeitigen Stand unserer Kenntnisse wieder und bilden keine Garantie.

Letzte Aktualisierung: 14/08/2023

ANALYSE

Brix	71±2
Dextroseäquivalent (DE)	18
NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 71 BRIX	
Energie (Kcal)	**314**
Energie (KJ)	**1314**
Fettgehalt g	**6**
davon gesättigte Fettsäuren	1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	**62.5**
davon Gesamtzucker	5.6
davon Kohlenhydraten >DP2	56.9
Eiweiß g	**2.6**
Salz g	**0.03**

	IN TROCKENMASSE	BEI 71 BRIX
Gesamtzucker	**7,,9**	**5.6**
davon Glukose	1	0.7
davon Maltose	6	4.3
davon Sukrose	0.9	0.6

pH	4.5 - 6.5
Wasseraktivität	0.91
Viskosität bei 25℃ (mPa.s) bei 71 brix	9000

MINERALIEN (PPM)

Kalium	2600
Eisen	1
Kalzium	20
Magnesium	190
Phosphor	1300

MIKROBIOLOGIE

Mesophile Keime /g	<10000
Schimmel /g	<500
Hefen /g	<500
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus Cereus /g	<500
Salmonellen /25g	Abw
Monozytogene Listeria /25g	Abw

Meurens Natural SA, Rue des Martyrs 21, 4650 Herve, BELGIUM - TVA : BE 0451 631 703
Tél.: +32.87.69.33.40 - Fax.: +32.87.69.33.41 - E-mail: info@meurensnatural.com - www.meurensnatural.com

Natu-Oat 17*

FORM

Flüssig

KATEGORIE

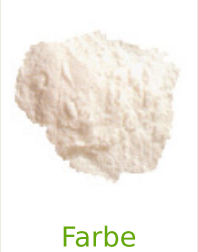
Sirup

URSPRUNG

Hafer

VERFEINERUNG

Keine



* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

Diese vorläufigen analytischen Werte spiegeln den derzeitigen Stand unserer Kenntnisse wieder und bilden keine Garantie.

Letzte Aktualisierung: 14/08/2023

ALLERGENE	PRESENCE (Y/N/VALUE)	SPUREN (Y/N/VALUE)
Glutenhaltiges Getreide und deren Erzeugnisse	Y	Y
Gluten	Y	Y
Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	N	N
Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Sulfite > 10 ppm	N	N
Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N
Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse	N	N

ZERTIFIZIERUNGEN

- Kosher, Halal
- EU 2018/848: Biologisch angebautes Produkt - Certisys BE-BIO-01*

KONTAMINANTEN

- Entsprechended EU-Richtlinie: 2023/915/EC, 2005/396/EC

LAGERUNG*

- 120 Tage in CO2 inerted container bei <12˚C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 30 Tage)

Wir empfehlen, unsere Sirupe sofort nach dem Öffnen vollständig zu verbrauchen.
Wenn Sie das Produkt nach MHD noch verwenden möchten, empfehlen wir Ihnen, den pH-Wert zu messen, und Sie sicherzustellen, dass keine sichtbaren Schimmelpilze oder Fermentationsgeruch vorhanden sind, und eine Analyse auf die Gesamtzahl der Keime/Hefen/Schimmel durchzuführen.

VERPACKUNG**

- 1300kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 1702 3090

Meurens Natural SA, Rue des Martyrs 21, 4650 Herve, BELGIUM - TVA : BE 0451 631 703
Tél.: +32.87.69.33.40 - Fax.: +32.87.69.33.41 - E-mail: info@meurensnatural.com - www.meurensnatural.com