

# Natu-Oat 35-75 bx\*



## KATEGORIE

Basis für pflanzliche Produkte

## FORM

Flüssig

## URSPRUNG

Hafer

## VERFEINERUNG

Keine

## BESCHREIBUNG

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

## KENNZEICHNUNG

Hafer (%).

## GEBRAUCH

Pflanzliche Produkte ( Getränke, Joghurte, Desserts, Eiscremes,... ) Achtung, eine enzymatische Restaktivität ist möglich.

## FUNKTIONALITÄT

Basis für pflanzliche Produkte: Getränke, Joghurte, Desserts, Eiscremes,...

## ZERTIFIZIERUNGEN

- Kosher, Halal

## ALLERGENE

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2011/1169/EC
- Gluten Präsenz

## KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC

## LAGERUNG\*

- 120 Tage in container bei <12°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 30 Tage)
- 14 Tage in bulk bei <25°C

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\*\*

- 25kg
- 280kg
- 1350kg
- bulk-kg

## ZOLLTARIFNUMMER\*

- 1702 3090

- \* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

## ANALYSE

Brix	75±2
Dextroseäquivalent (DE)	38

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 75 BRIX	
<b>Energie (Kcal)</b>	<b>323</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1350</b>
<b>Fettgehalt g</b>	<b>5.5</b>
davon gesättigte Fettsäuren	0.9
<b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b>	<b>66</b>
davon Gesamtzucker	31.5
davon Kohlenhydraten >DP2	34.5
<b>Eiweiß g</b>	<b>2.3</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.13</b>

	IN TROCKENMASSE	BEI 75 BRIX
<b>Gesamtzucker</b>	<b>42</b>	<b>31.5</b>
davon Glukose	2	1.5
davon Maltose	39	29.5
davon Sukrose	1	0.5

pH	4.5 - 6.5
Wasseraktivität	0.83
Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 75 brix	6000

## MINERALIEN (PPM)

Kalium	2530
Eisen	1
Kalzium	40
Magnesium	240
Phosphor	1310

## MIKROBIOLOGIE

Mesophile Keime /g	<10000
Schimmel /g	<150
Hefen /g	<300
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus Cereus /g	<100
Salmonellen /25g	Abw
Monozytogene Listeria /25g	Abw



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