

# Natu-Oat 62\*



## KATEGORIE

Sirup

## FORM

Flüssig

## URSPRUNG

Hafer

## VERFEINERUNG

Keine

## BESCHREIBUNG

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

## KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Hafersirup, Hafer-Extrakt.

## GEBRAUCH

Molkerei (Joghurt, Desserts usw.), Kekse, Eiscremes, Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Soßen, Babynahrung usw. Achtung, eine enzymatische Restaktivität ist möglich.

## FUNKTIONALITÄT

Getreidegeschmack, Füllstoff, Deckung, Knusprigmacher.

## ZERTIFIZIERUNGEN

- Kosher, Halal

## ALLERGENE

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

## KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC

## LAGERUNG\*

- 270 Tage in container bei <25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 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\*\*

- 1350kg

## ZOLLTARIFNUMMER\*

- 1702 30 90

- \* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

## ANALYSE

Brix	78±2
Dextroseäquivalent (DE)	62

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 78 BRIX	
<b>Energie (Kcal)</b>	<b>335</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1400</b>
<b>Fettgehalt g</b>	<b>6.5</b>
davon gesättigte Fettsäuren	1
<b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b>	<b>67.0</b>
davon Gesamtzucker	52.5
davon Kohlenhydraten >DP2	14.5
<b>Eiweiß g</b>	<b>2</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.05</b>

	IN TROCKENMASSE	BEI 78 BRIX
<b>Gesamtzucker</b>	<b>67</b>	<b>52.5</b>
davon Glukose	33	26
davon Maltose	33	26
davon Sukrose	1	0.5

pH	4.5 - 6.5
Wasseraktivität	0.73
Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 78 brix	15000
Färbung (EBC-Lösung 10%)	/

## MINERALIEN (PPM)

Kalium	2860
Eisen	2
Kalzium	65
Magnesium	260
Phosphor	1600

## 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.