Natu-Oat 62*

FORM

Flüssig

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, schmeckt nach Hafer und süß.

KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Hafersirup, Hafer-Extrakt.

GEBRAUCH

Molkerei (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

Getreidegeschmack, Füllstoff, Deckung, Knusprigmacher.

* 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	78±2
Dextroseäquivalent (DE)	62
NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 78 BRIX	
Energie (Kcal)	**335**
Energie (KJ)	**1400**
Fettgehalt g	**6.5**
davon gesättigte Fettsäuren	1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	**67.0**
davon Gesamtzucker	52.5
davon Kohlenhydraten >DP2	14.5
Eiweiß g	**2**
Salz g	**0.05**

	IN TROCKENMASSE	BEI 78 BRIX
Gesamtzucker	**67**	**52.5**
davon Glukose	33	26
davon Maltose	33	26
davon Sukrose	1	0.5

pH	4.5 - 6.5
Wasseraktivität	0.73
Viskosität bei 25℃ (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

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 62*

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

KONTAMINANTEN

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

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