

Natudry-Oat 17*



Farbe

KATEGORIE

Dehydrierter Sirup

FORM

Getrocknet

URSPRUNG

Hafer

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Dehydrierter Hafersirup, der durch Hydrolyse von Hafermehl, unter Verwendung natürlicher GVO-freier Enzyme, gewonnen, und anschließend getrocknet wird. Beige Farbe mit Hafergeschmack.

KENNZEICHNUNG

Dehydrierter, nicht raffinierter Hafersirup, Haferextrakt

GEBRAUCH

Kekse, Milchprodukte (Getränke, Joghurt, Desserts,...), Eiscreme, Pharmazie, Kosmetik,... Achtung, eine enzymatische Restaktivität ist möglich.

FUNKTIONALITÄT

Getreidegeschmack/ Antikristallisierend/ Füllstoff/ Viscosität/ Knusprigmacher,

ZERTIFIZIERUNGEN

- Kosher, Halal

ALLERGENE

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

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC

LAGERUNG*

- 720 Tage in Säcke bei <25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 Tage)

VERPACKUNG**

- 25kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 17023090

- * Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

ANALYSE

| | |
|-------------------------|------|
| In Trockenmasse | 96 |
| Dextroseäquivalent (DE) | 18±4 |

| NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 96 BRIX | |
|-----------------------------------|-------------|
| Energie (Kcal) | 423 |
| Energie (KJ) | 1768 |
| Fettgehalt g | 8.1 |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1.4 |
| Gesamtkohlenhydrate g/100g | 84 |
| davon Gesamtzucker | 7.6 |
| davon Kohlenhydraten >DP2 | 76.4 |
| Eiweiß g | 3.5 |
| Salz g | 0.04 |

| | IN TROCKENMASSE | BEI 96 %TM |
|---------------------|-----------------|------------|
| Gesamtzucker | 7.9 | 7.6 |
| davon Glukose | 1 | 0.9 |
| davon Maltose | 6 | 5.8 |
| davon Sukrose | 0.9 | 0.9 |

| | |
|----|-----------|
| pH | 4.5 - 6.5 |
|----|-----------|

MINERALIEN (PPM)

| | |
|-----------|------|
| Kalium | 3515 |
| Eisen | 1 |
| Kalzium | 27 |
| Magnesium | 250 |
| Phosphor | 1750 |

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 |



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