

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.