

# Natudry-Oat 25\*



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. UHT oder Wärmebehandlung empfohlen, wenn das Produkt verdünnt ist (z. B. bei pflanzlichen Getränken).

## 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)	25±4

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 96 BRIX	
<b>Energie (Kcal)</b>	<b>423</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1768</b>
<b>Fettgehalt g</b>	<b>8.1</b>
davon gesättigte Fettsäuren	1.4
<b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b>	<b>84</b>
davon Gesamtzucker	14.9
davon Kohlenhydraten >DP2	69.1
<b>Eiweiß g</b>	<b>3.5</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.04</b>

	IN TROCKENMASSE	BEI 96 %TM
<b>Gesamtzucker</b>	<b>15.5</b>	<b>14.9</b>
davon Glukose	2	1.9
davon Maltose	12	11.6
davon Sukrose	1.5	1.4

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.