

Sipa-Oat 17*



KATEGORIE

Sirup

FORM

Flüssig

URSPRUNG

Hafer

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

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

KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Hafersirup, Hafer-Extrakt.

GEBRAUCH

Molkerei- und Zerialien (Getränke, Joghurte, Desserts usw.), Kekse, Eiscremes, Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Soßen, usw. Achtung, eine enzymatische Restaktivität ist möglich.

FUNKTIONALITÄT

Viskosität, Deckung, getreidegeschmack, Knuspervermögen, Basis für Getränke auf pflanzlicher und Desserts.

ZERTIFIZIERUNGEN

- EU 848/2018: Biologisch angebautes Produkt - Certisys BE-BIO-01*
- Kosher, Halal

ALLERGENE

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

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC

LAGERUNG*

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**

- 1300kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 1702 3090

CERTISYS BE-BIO-01*

- * Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

ANALYSE

Brix	71±2
Dextroseäquivalent (DE)	18

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 71 BRIX	
Energie (Kcal)	310
Energie (KJ)	1296
Fettgehalt g	5.5
davon gesättigte Fettsäuren	0.9
Gesamtkohlenhydrate g/100g	63
davon Gesamtzucker	6
davon Kohlenhydraten >DP2	57
Eiweiß g	2.1
Salz g	0.03

	IN TROCKENMASSE	BEI 71 BRIX
Gesamtzucker	8.5	6
davon Glukose	1	0.7
davon Maltose	6.9	4.9
davon Sukrose	0.6	0.4

pH	4.5 - 6.5
Wasseraktivität	0.9
Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 71 brix	8500

MINERALIEN (PPM)

Kalium	2300
Eisen	1
Kalzium	40
Magnesium	350
Phosphor	1600

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.