

# Sipa-Oat 17-71 brix\*



## KATEGORIE

Basis für pflanzliche Produkte

## FORM

Flüssig

## URSPRUNG

Hafer

## VERFEINERUNG

Keine

## BESCHREIBUNG

Flüssiges Bio-Haferbasis, durch die Hydrolyse des Hafermehls mit Hilfe natürlicher (GMO-freier) Enzyme gewonnen. Der Sirup ist dunkel orange gefärbt und schmeckt nach Hafer.

## KENNZEICHNUNG

Hafer (%).

## GEBRAUCH

Pflanzliche Produkte (Getränke, Joghurte, Desserts, Eiscremes,...) Achtung, eine enzymatische Restaktivität ist möglich.

## FUNKTIONALITÄT

Basis für pflanzliche Produkte: Getränke, Joghurte, Desserts, Eiscremes,...

## 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\*

- 120 Tage in CO<sub>2</sub> inerted container bei <12°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 30 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\*\*

- 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	
<b>Energie (Kcal)</b>	<b>310</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1296</b>
<b>Fettgehalt g</b>	<b>5.5</b>
davon gesättigte Fettsäuren	0.9
<b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b>	<b>63</b>
davon Gesamtzucker	6
davon Kohlenhydraten >DP2	57
<b>Eiweiß g</b>	<b>2.1</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.03</b>

	IN TROCKENMASSE	BEI 71 BRIX
<b>Gesamtzucker</b>	<b>8.5</b>	<b>6</b>
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.