

Sipa-Oat 17-71 brix*



Farbe

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 orangefarben 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

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

KONTAMINANTEN

- Entsprechende 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.