

# Sipa-Oat-25 Barista\*



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 orange bis braun und schmeckt nach Hafer.

## KENNZEICHNUNG

Hafer (%).

## GEBRAUCH

Basis für Barista-Haferdrink. Achtung: Eine enzymatische Restaktivität ist möglich. UHT oder Wärmebehandlung empfohlen, wenn das Produkt verdünnt ist (z. B. bei pflanzlichen Getränken).

## FUNKTIONALITÄT

Getreidegeschmack, Schaumbildung

## 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

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)	28

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 71 BRIX	
<b>Energie (Kcal)</b>	<b>302</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1262</b>
<b>Fettgehalt g</b>	<b>4.5</b>
davon gesättigte Fettsäuren	0.7
<b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b>	<b>57.5</b>
davon Gesamtzucker	10.5
davon Kohlenhydraten >DP2	47
<b>Eiweiß g</b>	<b>7.1</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.1</b>

	IN TROCKENMASSE	BEI 71 BRIX
davon Glukose	4	2.5
davon Maltose	9	6.5
davon Sukrose	2	1.5

pH	5.0-7.0
Wasseraktivität	0.9
Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 71 brix	7500

## MINERALIEN (PPM)

Kalium	2500
Eisen	2.5
Kalzium	25
Magnesium	120
Phosphor	1370

## 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.