

# Sipa-Oat 35\*



## KATEGORIE

Sirup

## FORM

Flüssig

## URSPRUNG

Hafer

## VERFEINERUNG

Keine

## BESCHREIBUNG

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

## KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Hafersirup, Hafer-Extrakt.

## GEBRAUCH

Molkerei- und Zerialien (Getränke, Joghurt, Desserts, Eiscremes usw.). Achtung, eine enzymatische Restaktivität ist möglich. UHT oder Wärmebehandlung empfohlen, wenn das Produkt verdünnt ist (z. B. bei pflanzlichen Getränken).

## 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 Präsenz

## KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EC

## LAGERUNG\*

- 120 Tage in 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\*\*

- 25kg
- 1350kg

## ZOLLTARIFNUMMER\*

- 1702 3090

## CERTISYS BE-BIO-01\*

- \* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

## ANALYSE

Brix	75±2
Dextroseäquivalent (DE)	38

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 75 BRIX	
<b>Energie (Kcal)</b>	<b>316</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1321</b>
<b>Fettgehalt g</b>	<b>4</b>
davon gesättigte Fettsäuren	1.1
<b>Gesamtkohlenhydrate g/100g</b>	<b>67.5</b>
davon Gesamtzucker	32
davon Kohlenhydraten >DP2	35.5
<b>Eiweiß g</b>	<b>2.5</b>
<b>Salz g</b>	<b>0.13</b>

	IN TROCKENMASSE	BEI 75 BRIX
<b>Gesamtzucker</b>	<b>43</b>	<b>32</b>
davon Glukose	2	1.5
davon Maltose	40	30
davon Sukrose	1	0.5

pH	4.5 - 6.5
Wasseraktivität	0.84
Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 75 brix	6000

## MINERALIEN (PPM)

Kalium	2530
Eisen	1
Kalzium	40
Magnesium	240
Phosphor	1310

## MIKROBIOLOGIE

Mesophile Keime /g	<10000
Schimmel /g	<150
Hefen /g	<300
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus Cereus /g	<100
Salmonellen /25g	Abw
Monozytogene Listeria /25g	Abw



Diese vorläufigen analytischen Werte spiegeln den derzeitigen Stand unserer Kenntnisse wieder und bilden keine Garantie.