

Sipa-Oat 35-75 bx*



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, schmeckt nach Hafer und leicht süß.

KENNZEICHNUNG

Hafer (%).

GEBRAUCH

Pflanzliche Produkte (Getränke, Joghurte, Desserts, Eiscreme, usw.) Achtung, eine enzymatische Restaktivität ist möglich. UHT oder Wärmebehandlung empfohlen, wenn das Produkt verdünnt ist (z. B. bei pflanzlichen Getränken).

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 Präsenz

KONTAMINANTEN

- Entsprechend EU-Richtlinie: 2023/915/EU

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 | |
|-----------------------------------|-------------|
| Energie (Kcal) | 316 |
| Energie (KJ) | 1321 |
| Fettgehalt g | 4 |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1.1 |
| Gesamtkohlenhydrate g/100g | 67.5 |
| davon Gesamtzucker | 32 |
| davon Kohlenhydraten >DP2 | 35.5 |
| Eiweiß g | 2.5 |
| Salz g | 0.13 |

| | IN TROCKENMASSE | BEI 75 BRIX |
|---------------------|-----------------|-------------|
| Gesamtzucker | 43 | 32 |
| 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.