# Sipa-Oat 35-75 bx*

## FORM

Flüssig

Farbe

## KATEGORIE

Basis für pflanzliche Produkte

## URSPRUNG

Hafer

## VERFEINERUNG

Keine

## BESCHREIBUNG

Flüssiges Bio-Haferbasis , durch die Hydrolyse des Hafermehl 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 pfanzlichen Getränken).

## FUNKTIONALITÄT

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

* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

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

Letzte Aktualisierung: 08/11/2023

## 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℃ (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 |

# Sipa-Oat 35-75 bx*

## FORM

Flüssig

Farbe

## KATEGORIE

Basis für pflanzliche Produkte

## URSPRUNG

Hafer

## VERFEINERUNG

Keine

* Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

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

Letzte Aktualisierung: 08/11/2023

| ALLERGENE | PRESENCE (Y/N/VALUE) | SPUREN (Y/N/VALUE) |
|---|---|---|
| Glutenhaltiges Getreide und deren Erzeugnisse | Y | Y |
| Gluten | Y | Y |
| Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | N | N |
| Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse | N | N |
| Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse | N | N |
| Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse | N | N |
| Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse | N | N |
| Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | N | N |
| Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse | N | N |
| Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse | N | N |
| Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse | N | N |
| Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse | N | N |
| Sulfite > 10 ppm | N | N |
| Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse | N | N |
| Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse | N | N |

## ZERTIFIZIERUNGEN

- EU 2018/848: Biologisch angebautes Produkt - Certisys BE-BIO-01*
- Kosher, Halal

## KONTAMINANTEN

- Entsprechended 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