

Sipa-Oat 62*



Farbe

KATEGORIE

Sirup

FORM

Flüssig

URSPRUNG

Hafer

VERFEINERUNG

Keine

BESCHREIBUNG

Flüssiger biologischer Hafersirup, durch die Hydrolyse des Hafermehl mit Hilfe natürlicher (GMO-freier) Enzyme gewonnen. Der Sirup ist dunkel orangefarben, schmeckt nach Hafer und süß.

KENNZEICHNUNG

Nicht raffinierter Hafersirup, Hafer-Extrakt.

GEBRAUCH

Molkerei- und Zerialien (Joghurte, Desserts usw.), Kekse, Produkte auf Getreidebasis (Riegel und Frühstück), Soßen, usw. Achtung, eine enzymatische Restaktivität ist möglich. UHT oder Wärmebehandlung empfohlen, wenn das Produkt verdünnt ist (z. B. bei pflanzlichen Getränken).

FUNKTIONALITÄT

Getreidegeschmack, Füllstoff, Deckung, Knusprigmacher.

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*

- 270 Tage in container bei <25°C (Haltbarkeit ab Lieferung mindestens 90 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**

- 1350kg

ZOLLTARIFNUMMER*

- 1702 3090

CERTISYS BE-BIO-01*

- * Diese Bezeichnung ist auf den Etiketten erhältlich

ANALYSE

Brix	78±2
Dextroseäquivalent (DE)	62

NÄHRWERTANGABEN /100G BEI 78 BRIX	
Energie (Kcal)	333
Energie (KJ)	1392
Fettgehalt g	5.5
davon gesättigte Fettsäuren	1
Gesamtkohlenhydrate g/100g	67
davon Gesamtzucker	52.5
davon Kohlenhydraten >DP2	14.5
Eiweiß g	3.7
Salz g	0.05

	IN TROCKENMASSE	BEI 78 BRIX
Gesamtzucker	67	52.5
davon Glukose	33	26
davon Maltose	33	26
davon Sukrose	1	0.5

pH	4.5 - 6.5
Wasseraktivität	0.74
Viskosität bei 25 °C (mPa.s) bei 78 brix	15000
Färbung (EBC-Lösung 10%)	/

MINERALIEN (PPM)

Kalium	2700
Eisen	2
Kalzium	40
Magnesium	310
Phosphor	1600

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.