

# Natu-Oat 35\*



## CATEGORIE

Stroop

## VORM

Vloeibaar

## OORSPRONG

Haver

## DEMINEERALISERING

Geen

## BESCHRIJVING

Vloeibare haverstroop, verkregen door hydrolyse van havermeel met behulp van natuurlijke enzymen (niet afkomstig van genetisch gewijzigde organismen). Donkeroranje van kleur, heeft de smaak van haver en is enigszins zoet.

## ETIKETTERING

Niet geraffineerde haverstroop, haver extract.

## TOEPASSINGEN

Zuivel- en plantaardige producten (drankjes, yoghurt, desserts enz.), koekjes, ijsjes, producten op basis van granen (repen en ontbijtproducten), sausen, enz. Let op: enige restenzymactiviteit is mogelijk. UHT of warmtebehandeling aanbevolen als het product verdund is (bijv. zoals in plantaardige dranken).

## FUNCTIONALITEITEN

Viscositeit/ coating/ graansmaak/ krokant/ concentraat voor plantaardige dranken en desserts/ kleurstof, ...

## CERTIFICERINGEN

- Kosher, Halal

## ALLERGENEN

- De desbetreffende regeling: 2011/1169/EC
- Gluten aanwezigheid

## VERONTREINIGINGEN

- De desbetreffende regeling: 2023/915/EC

## OPSLAGTIJD\*

- 120 dagen in container op <12°C (Ten minste nog 30 dagen houdbaar bij levering)
- 14 dagen in bulk op <25°C

Wij raden aan om onze siropen snel en volledig na opening te gebruiken. Als U het product na BBD nog steeds wil gebruiken, adviseren wij U om de pH te meten, zich te vergewissen dat er geen zichtbare schimmels of fermentatiegeur aanwezig is en om een analyse uit te voeren voor het totaal aantal kiemen/gisten/schimmels

## VERPAKKING\*

- 25kg
- 280kg
- 1350kg
- bulk-kg

## DOUANE CODE\*

- 1702 3090

- \* Deze vermeldingen staan op het productetiket

## ANALYSEN

Brix	75±2
Dextrose-equivalent (DE)	38

VOEDINGSINFORMATIE/100G BIJ 75 BRIX	
<b>Energie (Kcal)</b>	<b>323</b>
<b>Energie (KJ)</b>	<b>1350</b>
<b>Vetten g</b>	<b>5.5</b>
waarvan verzadigde vetten	0.9
<b>Totaal koolhydraten g/100g</b>	<b>66</b>
waarvan totaal suikergehalte	31.5
waarvan koolhydraten >DP2	34.5
<b>Eiwitten g</b>	<b>2.3</b>
<b>Zout g</b>	<b>0.13</b>

	OP DROGE STOF	BIJ 75 BRIX
<b>Totaal suikergehalte</b>	<b>42</b>	<b>31.5</b>
waarvan glucose	2	1.5
waarvan maltose	39	29.5
waarvan sucrose	1	0.5

pH	4.5 - 6.5
Wateractiviteit	0.83
Viscositeit op 25 °C (mPa.s) bij 75 brix	6000

## MINERALEN (PPM)

Kalium	2530
Ijzer	1
Calcium	40
Magnesium	240
Fosfor	1310

## MICROBIOLOGIE

Mesofiele kiemen /g	<10000
Schimmels /g	<150
Gistecellen /g	<300
E.Coli /g	<10
Staphylococcus Aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<100
Salmonella /25g	Afw
Listeria monocytogenes /25g	Afw



Deze indicatieve analytische waarden geven de huidige stand van onze kennis weer en bieden geen garanties.