

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, babyvoeding enz. Let op: enige restenzymactiviteit is mogelijk.

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 | |
|-------------------------------------|-------------|
| Energie (Kcal) | 323 |
| Energie (KJ) | 1350 |
| Vetten g | 5.5 |
| waarvan verzadigde vetten | 0.9 |
| Totaal koolhydraten g/100g | 66 |
| waarvan totaal suikergehalte | 31.5 |
| waarvan koolhydraten >DP2 | 34.5 |
| Eiwitten g | 2.3 |
| Zout g | 0.13 |

| | OP DROGE STOF | BIJ 75 BRIX |
|-----------------------------|---------------|-------------|
| Totaal suikergehalte | 42 | 31.5 |
| 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.