

Instant-Hafermehl zuckerfrei



Der Hafer wird gewaschen, eingeweicht, zu Brei verarbeitet, enzymatisch hydrolysiert, sterilisiert, konzentriert und sprühgetrocknet, um enzymatisch hydrolysiertes Instant-Hafermehl herzustellen. Der enzymatische Hydrolyseprozess verwendet Komplexenzyme und nutzt den HD-Wert (Hydrolysegrad des Proteins) und den DE-Wert (Glukosewert) als Indikatoren, um den enzymatischen Hydrolysegrad von Protein, Stärke und Zellulose zu steuern und die verschiedenen Nährstoffe im Hafer wirksam zu erhalten. Das Produkt weist gute organoleptische, geschmackliche und physikalisch-chemische Eigenschaften auf.

Spezifikation

Produktname	Instant-Hafermehl zuckerfrei
Farbe	Blassgelbes bis braunes Pulver
Geruch und Geschmack	Es hat den charakteristischen Geruch von Hafer, ein angenehmes Aroma, einen reinen Geschmack, ohne Fehlgeruch
Beschaffenheit	Pulver
Feuchtigkeit	≤ 5.0%
Asche	≤ 5.0%
Protein	≥ 10.0%
Oligosaccharide (3-8 Zucker)	≥ 25.0%

Zucker (Monosaccharide + Disaccharide)	≤ 3.0%			
Zucker (10%ige wässrige Lösung)	≤ 0.5%			
Mikrobiologische Standards				
Gesamtkoloniezahl (KBE/g)	n	c	m	M
	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Schimmel (KBE/g)	5	2	10	10 ²
Escherichia coli (KBE/g)	5	2	50	10 ²
Schwermetallstandard				
Blei *	≤ 0.2ppm			
Arsen *	≤ 0.2ppm			
Cadmium *	≤ 0.1ppm			
Quecksilber *	≤ 0.02ppm			
Aflatoxin B1*	≤ 5.0ppb			
Ochratoxin A*	≤ 5.0ppb			
Lagerung und Verpackung	In einem luftdichten Behälter bei Raumtemperatur lagern, vor Feuchtigkeit und Schädlingen geschützt			

Verpackung



For more information, please visit our website:

<https://de.organic-way.com/produkte/instant-hafermehl-zuckerfrei/>