

Produktspezifikation	Oat Base Bio
Verkehrsbezeichnung	Bio Haferdrinkpulver glutenfrei
Öko-kontrollstellennummer Produkt	DE-ÖKO-037, DE-ÖKO-003
Produktbeschreibung	Sprühgetrocknetes Haferdrinkpulver hergestellt aus glutenfreiem Hafermehl durch enzymatische Hydrolyse. Hafer ist ein Naturprodukt, dies kann erntebedingt zu natürlichen Schwankungen führen.
Aussehen	beige bis hellbraunes, feines Pulver, ohne Klumpen
Sensorik	hafertypisch, natürliche Süße
Lagerhinweise	Kühl und trocken lagern bei 15-25°C.
MHD	12 Monate nach Produktion
aktuelles MHD	31.03.2023
Zutaten	100% Bio Hafervollkornmehl
Anwendungshinweise für Konsumenten	10 g Oat Base/ 100 ml
Herkunft der Rohstoffe	Hafer aus europäischem Anbau
Herstellungsland	Deutschland
<p>Eine Kennzeichnungspflicht in Zusammenhang mit dem Einsatz von GVO gemäß den Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und 1830/2003 ist nicht gegeben. Das Produkt ist nicht bestrahlt und enthält keine mit ionisierenden Strahlen behandelte Zutaten. Die Rückverfolgbarkeit gemäß VO (EG) Nr. 178/2002 ist gewährleistet. Das Produkt ist nicht geeignet für die Herstellung von Säuglingsnahrung <12 Monaten.</p>	
<p>Das Produkt ist glutenfrei gemäß der Verordnung (EG) Nr. 41/2009. Das Produkt kann Spuren von Milch enthalten.</p>	

Nährwertangaben (Angaben pro 100 g Pulver/ 1000 ml Drink)	
Brennwert:	1695 kJ/ 400 kcal
Fett	4,8 g
davon gesättigte Fettsäuren	1,3 g
einfach ungesättigte Fettsäuren	2,2 g
mehrfach ungesättigte Fettsäuren	1,3 g
Eiweiß	6,5 g
Kohlenhydrate	82,5 g
davon Zucker	13,3 g
Ballaststoffe	0,6 g
Ballaststoffe	0,6 g
Eiweiß	6,5 g
Salz	0,2 g
Natrium	<0,01 g

Die angegebenen Werte sind Analysenwerte. Die Nährwerte unterliegen den natürlichen Schwankungen eines Naturproduktes.

Liste primärer Allergene

Keine Allergene	x
Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse	nein
Krebstiere / Krebstiererzeugnisse	nein
Eier / Eierzeugnisse	nein
Fisch / Fischerzeugnisse	nein
Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse	nein
Soja / Sojaerzeugnisse	nein
Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose	nein
Schalenfrüchte (Nüsse) und Erzeugnisse	nein
Sellerie / Sellerieerzeugnisse	nein
Senf / Senferzeugnisse	nein
Sesam / Sesamerzeugnisse	nein

Schwefeloxid und Sulfite	nein
Lupinen / Lupinenerzeugnisse	nein
Weichtiere / Weichtiererzeugnisse	nein

Analytik

Produktdaten: chemisch-physikalisch	Wert	Methode
Wassergehalt:	3.18%	SMO-Methode C202
Protein (N x 6,25)	6.61%	VDLUF A C 30.2
Aschegehalt	1.15%	ASU L 16.01-2
pH-Wert	6,35	10%ige Auflösung

mikrobiologisch	Wert	Methode
Aerobe, mesophile Keimzahl:	<10.000 /g	ASU L 00.00-88 / ISO 4833
Enterobacteriaceae:	<10 /g	ASU L 00.00-133
Escherichia coli:	negativ in 1 g	DIN EN ISO 16649-3
Hefen/ Schimmel:	<100 /g	ISO 21527-2
Staphylococcus aureus:	<10 /g	ASU L 02.07-2/ ISO 6888
Salmonellen:	negativ in 400 g	ASU L 00.00-52