

# Natu-Oat 17\*



Couleur

## CATÉGORIE

Sirop

## FORME

Liquide

## ORIGINE

Avoine

## DÉMINÉRALISATION

aucune

## DESCRIPTION

Sirop d'avoine liquide, obtenu par hydrolyse de la farine d'avoine à l'aide d'enzymes naturelles (non issues d'OGM). Il est de couleur orange foncé et a le goût de l'avoine.

## ETIQUETAGE

Sirop d'avoine non raffiné, extrait d'avoine .

## UTILISATIONS

Produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, etc.), biscuits, produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), sauces, etc. Attention : activité enzymatique résiduelle possible. Traitement UHT ou thermique recommandé si le produit est dilué (par exemple dans les boissons végétales).

## FONCTIONNALITÉS

Viscosité/enrobage/ croquant/ goût céréale/ couleur/ concentrés pour boissons/ desserts/glaces végétales.

## CERTIFICATIONS

- Casher, Halal

## ALLERGÈNES

- Législations concernées: 2011/1169/EC
- Gluten

## CONTAMINANTS

- Législations concernées: 2023/915/EC

## CONSERVATION\*

- 120 jours en CO2 inerted container à <12°C (Minimum 30 jours restants a la livraison)

Nous recommandons d'utiliser nos sirops rapidement après ouverture.

Si le client désire quand même utiliser le produit, nous recommandons de mesurer le pH, vérifier l'absence visible de moisissure ou odeurs de fermentation et numération totale sur plaque des levures/moisissures.

## CONDITIONNEMENT\*

- 1300kg

## CODE DOUANIER\*

- 1702 3090

- \* Ces mentions sont imprimées sur l'étiquetage du produit

## ANALYSE

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Brix                       | 71±2 |
| Dextrose équivalent (D.E.) | 18   |

| INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 71 BRUX |             |
|---|-------------|
| <b>Energie (kCal)</b>                       | <b>314</b>  |
| <b>Energie (kJ)</b>                         | <b>1314</b> |
| <b>Lipides g</b>                            | <b>6</b>    |
| dont acides gras saturés                    | 1           |
| <b>Glucides totaux g/100g</b>               | <b>62.5</b> |
| dont sucres totaux                          | 5.6         |
| dont carbohydrates >DP2                     | 56.9        |
| <b>Protéines g</b>                          | <b>2.6</b>  |
| <b>Sel g</b>                                | <b>0.03</b> |

|                      | SUR MATIÈRE SÈCHE | A 71 BRUX  |
|----------------------|-------------------|------------|
| <b>Sucres totaux</b> | <b>7,,9</b>       | <b>5.6</b> |
| dont glucose         | 1                 | 0.7        |
| dont maltose         | 6                 | 4.3        |
| dont saccharose      | 0.9               | 0.6        |

|                                     |           |
|-------------------------------------|-----------|
| pH                                  | 4.5 - 6.5 |
| Activité de l'eau                   | 0.91      |
| Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 71 brix | 9000      |

## MINÉRAUX (PPM)

|           |      |
|-----------|------|
| Potassium | 2600 |
| Fer       | 1    |
| Calcium   | 20   |
| Magnesium | 190  |
| Phosphore | 1300 |

## MICROBIOLOGIE

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Germes mésophiles /g        | <10000 |
| Moisissures /g              | <500   |
| Levures /g                  | <500   |
| E.Coli /g                   | <10    |
| Staphylococcus aureus /g    | <10    |
| Bacillus cereus /g          | <500   |
| Salmonella /25g             | Abs    |
| Listeria monocytogenes /25g | Abs    |



Ces valeurs analytiques indicatives reflètent l'état actuel de nos connaissances et ne constituent pas une garantie.