

Natu-Oat 17-71 brix*



Couleur

CATÉGORIE

Base pour produits végétaux

FORME

Liquide

ORIGINE

Avoine

DÉMINÉRALISATION

aucune

DESCRIPTION

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

ETIQUETAGE

Avoine (%).

UTILISATIONS

Produits végétaux (boissons, yaourts, desserts, glaces, etc.) Attention : activité enzymatique résiduelle possible.

FONCTIONNALITÉS

Base pour produits végétaux: boissons, yaourts, desserts, glaces,...

CERTIFICATIONS

- Casher, Halal

ALLERGÈNES

- Législations concernées: 2011/1169/EC
- Gluten

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 2023/915/EC

CONSERVATION*

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	
Energie (kCal)	314
Energie (kJ)	1314
Lipides g	6
dont acides gras saturés	1
Glucides totaux g/100g	62.5
dont sucres totaux	5.6
dont carbohydrates >DP2	56.9
Protéines g	2.6
Sel g	0.03

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 71 BRUX
Sucres totaux	7.9	5.6
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.