

# Natu-Oat 17-71 brix\*



## 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\*

- 120 jours en CO2 inerted container à <12°C (Minimum 30 jours restants à 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.