

# Natu-Oat-25 Barista\*



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 à brun et a le goût de l'avoine.

## ETIQUETAGE

Avoine (%).

## UTILISATIONS

Base pour formulation de boissons d'avoine Barista. Attention : activité enzymatique résiduelle possible. Traitement UHT ou thermique recommandé si le produit est dilué (par exemple dans les boissons végétales).

## FONCTIONNALITÉS

Goût céréale/Moussabilité

## CERTIFICATIONS

- UE 848/2018: produits issus de l'agriculture biologique - Certisys BE-BIO-01\*
- 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

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.)	28

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 71 BRUX	
<b>Energie (kCal)</b>	<b>302</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1262</b>
<b>Lipides g</b>	<b>4.5</b>
dont acides gras saturés	0.7
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>57.5</b>
dont sucres totaux	10.5
dont carbohydrates >DP2	47
<b>Protéines g</b>	<b>7.1</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.1</b>

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 71 BRUX
dont glucose	4	2.5
dont maltose	9	6.5
dont saccharose	2	1.5

pH	5.0-7.0
Activité de l'eau	0.9
Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 71 brix	7500

## MINÉRAUX (PPM)

Potassium	2500
Fer	2.5
Calcium	25
Magnesium	120
Phosphore	1370

## 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.