

# Natu-Oat 35-75 bx\*



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, a le goût de l'avoine et est légèrement sucrée.

## 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 présence

## CONTAMINANTS

- Législations concernées: 2023/915/EC

## CONSERVATION\*

- 120 jours en conteneur à <12°C (Minimum 30 jours restants à la livraison)
- 14 jours en bulk à <25°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\*

- 25kg
- 280kg
- 1350kg
- bulk-kg

## CODE DOUANIER\*

- 1702 3090

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

## ANALYSE

Brix	75±2
Dextrose équivalent (D.E.)	38

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 75 BRUX	
<b>Energie (kCal)</b>	<b>323</b>
<b>Energie (kJ)</b>	<b>1350</b>
<b>Lipides g</b>	<b>5.5</b>
dont acides gras saturés	0.9
<b>Glucides totaux g/100g</b>	<b>66</b>
dont sucres totaux	31.5
dont carbohydrates >DP2	34.5
<b>Protéines g</b>	<b>2.3</b>
<b>Sel g</b>	<b>0.13</b>

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 75 BRUX
<b>Sucres totaux</b>	<b>42</b>	<b>31.5</b>
dont glucose	2	1.5
dont maltose	39	29.5
dont saccharose	1	0.5

pH	4.5 - 6.5
Activité de l'eau	0.83
Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 75 brix	6000

## MINÉRAUX (PPM)

Potassium	2530
Fer	1
Calcium	40
Magnesium	240
Phosphore	1310

## MICROBIOLOGIE

Germes mésophiles /g	<10000
Moisissures /g	<150
Levures /g	<300
E.Coli /g	<10
Staphylococcus aureus /g	<10
Bacillus cereus /g	<100
Salmonella /25g	Abs
Listeria monocytogenes /25g	Abs



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