

Natu-Oat 62-78bx*



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. Traitement UHT ou thermique recommandé si le produit est dilué (par exemple dans les boissons végétales).

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*

- 270 jours en conteneur à <25°C (Minimum 90 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*

- 1350kg

CODE DOUANIER*

- 1702 30 90

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

ANALYSE

Brix	78±2
Dextrose équivalent (D.E.)	62

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 78 BRIX	
Energie (kCal)	335
Energie (kJ)	1400
Lipides g	6.5
dont acides gras saturés	1
Glucides totaux g/100g	67
dont sucres totaux	52.5
dont carbohydrates >DP2	14.5
Protéines g	2
Sel g	0.05

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 78 BRIX
Sucres totaux	67	52.5
dont glucose	33	26
dont maltose	33	26
dont saccharose	1	0.5

pH	4.5 - 6.5
Activité de l'eau	0.73
Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 78 brix	15000
Coloration (EBC solution 10%)	/

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	2860
Fer	2
Calcium	65
Magnesium	260
Phosphore	1600

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.