

Sipa-Oat 17*



Couleur

CATÉGORIE

Sirop

FORME

Liquide

ORIGINE

Avoine

DÉMINÉRALISATION

aucune

DESCRIPTION

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

ÉTIQUETAGE

Sirop d'avoine non raffiné, extrait d'avoine .

UTILISATIONS

Produits laitiers et végétaux (boissons, yaourts, etc.), biscuits, produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), sauces, etc. Attention : activité enzymatique résiduelle possible.

FONCTIONNALITÉS

Viscosité/enrobage/ croquant/ goût céréale/ couleur/ bases pour boissons, yaourts, desserts et glaces végétales.

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 (Minimum 30 jours restants a 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

CERTISYS BE-BIO-01*

- * 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)	310
Energie (kJ)	1296
Lipides g	5.5
dont acides gras saturés	0.9
Glucides totaux g/100g	63
dont sucres totaux	6
dont carbohydrates >DP2	57
Protéines g	2.1
Sel g	0.03

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 71 BRUX
Sucres totaux	8.5	6
dont glucose	1	0.7
dont maltose	6.9	4.9
dont saccharose	0.6	0.4

pH	4.5 - 6.5
Activité de l'eau	0.9
Viscosité à 25 °C (mPa.s) à 71 brix	8500

MINÉRAUX (PPM)

Potassium	2300
Fer	1
Calcium	40
Magnesium	350
Phosphore	1600

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.