

Sipa-Oat 35*



Couleur

CATÉGORIE

Sirop

FORME

Liquide

ORIGINE

Avoine

DÉMINÉRALISATION

aucune

DESCRIPTION

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

ETIQUETAGE

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

UTILISATIONS

Produits laitiers et 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

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 présence

CONTAMINANTS

- Législations concernées: 2023/915/EC

CONSERVATION*

- 120 jours en conteneur 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*

- 25kg
- 1350kg

CODE DOUANIER*

- 1702 3090

CERTISYS BE-BIO-01*

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

ANALYSE

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

| INFORMATIONS NUTRITIONNELLES/100G À 75 BRUX | |
|---|-------------|
| Energie (kCal) | 316 |
| Energie (kJ) | 1321 |
| Lipides g | 4 |
| dont acides gras saturés | 1.1 |
| Glucides totaux g/100g | 67.5 |
| dont sucres totaux | 32 |
| dont carbohydrates >DP2 | 35.5 |
| Protéines g | 2.5 |
| Sel g | 0.13 |

| | SUR MATIÈRE SÈCHE | A 75 BRUX |
|----------------------|-------------------|-----------|
| Sucres totaux | 43 | 32 |
| dont glucose | 2 | 1.5 |
| dont maltose | 40 | 30 |
| dont saccharose | 1 | 0.5 |

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| pH | 4.5 - 6.5 |
| Activité de l'eau | 0.84 |
| 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.