Natu-Oat 35*

CATÉGORIE

Sirop

FORME

Liquide

ORIGINE

Avoine

DÉMINERALISATION

aucune

DESCRIPTION

Sirop d'avoine 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,etc.), biscuits, produits à base de céréales (barres et petit-déjeuner), sauces, baby-food, etc. Attention : activité enzymatique résiduelle possible.

FONCTIONNALITÉS

Viscosité/enrobage/ croquant/ goût céréale/ couleur/ concentrés pour boissons/ desserts/glaces végétales.

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 a 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 BRIX	
Energie (kCal)	**323**
Energie (kJ)	**1350**
Lipides g	**5.5**
dont acides gras saturés	0.9
Glucides totaux g/100g	**66**
dont sucres totaux	31.5
dont carbohydrates >DP2	34.5
Protéines g	**2.3**
Sel g	**0.13**

	SUR MATIÈRE SÈCHE	A 75 BRIX
Sucres totaux	**42**	**31.5**
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 C̊ (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.

Copyright © 2017 Meurens Natural S.A.
rue des Martyrs 21 - B-4650 HERVE - Belgium
Tél.: +32.87.69.33.40 - Fax.: +32.87.69.33.41 - e-mail: info@meurensnatural.com

Dernière mise a jour: 2023-11-08 00:00:00